Paprika-Hähnchen-Geschnetzeltes

Zeit: ca. 60 Min. Portionen: 6 Rezeptnr.: 0216

Zutaten:

1 Zwiebel, halbiert
1 Knoblauchzehe
20 g Olivenöl
1 Dose stückige Tomaten (400g)
140 g Wasser
500 g Paprika, gemischt, in mundgerechten Stücken
1½ TL Salz
½ TL Pfeffer
1 geh. TL 1 Würfel Gemüsebrühe
1½ TL Basilikum, getrocknet
½ TL Majoran, getrocknet
½ TL Thymian, getrocknet
600 g Hähnchenbrustfilets, in Würfeln (ca. 2-3 cm)
500 g Bandnudeln
25 g Speisestärke
200 g Sahne

Zubereitung:

1. Zwiebeln und Knoblauch in den Mixtopf geben. 4 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatelnach unten schieben.
2. Öl zugeben und 3 Min./Varoma/Stufe 1 dünsten.
3. Tomaten, 100 g Wasser, Paprika, Salz, Pfeffer, Brühwürfel, Basilikum, Majoran und Thymian zugeben und 3 Min./100°C/Linkslauf/Stufe 1 garen.
4. Hähnchenfleisch zugeben und 10 Min./100°C/Linkslauf/Stufe garen. In dieser Zeit Bandnudeln nach Packungsanweisung auf dem Herd garen.
5. Speisestärke und 40 g Wasser in einem Schüsselchen glatt rühren. Angerührte Speisestärke und Sahne in den Mixtopf zugeben. 3 Min./100°C/Linkslauf/Stufe aufkochen, Paprika-Hähnchen-Geschnetzeltes abschmecken und zu den Bandnudeln servieren.

(©) Fotos – www.ingokocht.de.vu | Impressum |