



Rahmhähnchen- Paprika-Pfanne

Zutaten

- 240 g Paprikaschoten
- 250 g Hähnchenbrustfilets
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 100 ml Wasser
- 200 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Paprika-Sahne Hähnchen

Zubereitung

1. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Streifen schneiden. Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.
2. In einer Pfanne (Durchmesser 28 cm) THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Fleisch darin goldbraun anbraten. Paprika zugeben und kurz mitbraten.
3. Wasser und Sahne zugießen. MAGGI Fix für Paprika-Sahne Hähnchen einrühren, zum Kochen bringen und bei mittlerer Wärmezufuhr offen ca. 5 Min. köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Sofort servieren. Dazu schmecken Reis oder Bandnudeln.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	15 g
Energie	557 kcal
Fett	40 g
Protein	34 g

🕒 20 Minuten

⊕ 2 Portionen