



Ungarische Hähnchenpfanne mit Knöpfe

Zutaten

- 250 g Hähnchenbrustfilets
- 270 g Paprika, eingelegt
- 30 g Schalotten
- 2 EL Olivenöl
- 500 g Knöpfe a.d. Kühlregal
- 350 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Ungarisches Geschnetzeltes
- 1 EL Ajvar
- 0,5 Bund Schnittlauch

Zubereitung

1. Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Paprika abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Schalotten schälen und in Ringe schneiden.
2. In einer Pfanne die Hälfte des Olivenöls heiß werden lassen. Knöpfe zugeben und darin unter Rühren anbraten, herausnehmen und warm halten. In einer weiteren Pfanne den Rest des Olivenöls heiß werden lassen. Das Fleisch darin unter Rühren anbraten. Schalotten zugeben und mitbraten.
3. Wasser zugießen. MAGGI Fix für Ungarisches Geschnetzeltes einrühren und zum Kochen bringen. Paprikastreifen zugeben und bei geringer Wärmezufuhr abgedeckt ca. 5 Min. kochen. Dabei gelegentlich umrühren. Mit Ajvar verfeinern.
4. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Die Knöpfe mit dem Geschnetzelten anrichten und mit Schnittlauch bestreuen. Dazu Krautsalat servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	44 g
Energie	407 kcal
Fett	12 g
Protein	30 g

🕒 30 Minuten

⊕ 3 Portionen