

Rezept

Hähnchengeschnetzeltes

Ein Rezept von Hähnchengeschnetzeltes, am 29.03.2023

Zutaten

500 g braune Champignons	1 große Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 grüne Paprikaschote
800 g Hähnchenbrustfilet	50 g Frühstücksspeck (in Scheiben)
½ Bund glatte Petersilie	Salz
Pfeffer	2 EL Tomatenmark
100 ml trockener Weißwein oder Hühnerbrühe	100 g Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

Zubereitung

1. Römertopf wässern. Pilze putzen, evtl. waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Paprika halbieren, putzen, waschen, würfeln.
2. Hähnchenfleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Speck quer in Streifen schneiden. Petersilie waschen, trocken tupfen, Blättchen abzupfen und hacken.
3. Vorbereitete Zutaten in den Römertopf geben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Tomatenmark, Wein oder Brühe und Sahne zugeben. Zugedeckt bei 220° (Umluft 200°) 1 Std. garen. 5 Min. vor Garzeitende Deckel entfernen, alles gut vermengen und offen fertig garen. Dazu schmecken Nudeln (z. B. Tagliatelle).