

Rezept

# Hähnchentopf mit Zucchini

Ein Rezept von Hähnchentopf mit Zucchini, am 01.03.2024

## Zutaten

- |  |   |
|--|---|
| <b>1</b> Zucchini (ca. 50 g)   | <b>1</b> kleine Zwiebel                       |
| <b>2</b> Kartoffeln (ca. 150 g)  | <b>150 g</b> Hähnchenbrustfilet               |
| Salz   | Pfeffer                                       |
| <b>1 TL</b> getrockneter Estragon (wahlweise 1/2 TL<br>getrockneter Thymian) | <b>1 EL</b> neutrales Öl                      |
| <b>4 EL</b> Sahne  | <b>4 EL</b> Gemüsebrühe (Instant, zubereitet) |

## Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

## Zubereitung

1. Den Zucchini waschen, putzen, längs halbieren und in dicke Halbmonde schneiden. Die Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Die Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
2. Das Hähnchenfleisch kalt abwaschen, trocken tupfen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Estragon würzen.
3. Das Öl in einem Schmortopf erhitzen, das Hähnchenfleisch und die Zwiebspalten darin 2-3 Min. anbraten. Kartoffelwürfel, Gemüsebrühe und Sahne dazugeben und alles 8 Min. zugedeckt bei mittlerer Hitze schmoren lassen, dabei gelegentlich umrühren.
4. Den Zucchini hinzufügen und den Eintopf zugedeckt in weiteren 5-6 Min. fertig garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.