

SCHUPFNUDELN MIT PAPRIKA-HÄHNCHEN-SOÛSE

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

300 g	halbes Hähnchenfilet
3	Paprikaschoten
1	Chilischote
1	Zwiebel
3 EL	Öl
1 Dose	passierte Tomaten
1 EL	Ajvar
100 ml	Sahne
1 Packung	Schupfnudeln
	Salz, Pfeffer

Hähnchenfilet waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Paprika und Chilischote putzen, in Streifen schneiden. Die Zwiebel fein würfeln.

1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin rundherum ca. 5 Minuten braten, salzen, pfeffern und anschließend herausnehmen.

Zwiebel, Paprika und Chili in die Pfanne geben und andünsten. Die passierten Tomaten zufügen und 5 Minuten köcheln lassen. Fleisch wieder zugeben, mit Ajvar und Sahne kurz aufkochen.

2 EL Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen und Schupfnudeln darin goldbraun braten.



Borgmeier
Frischgeflügel

