

Paprika Hähnchen Pfanne



Zubereitung

1. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. Knoblauch schälen und fein hacken.
3. Paprika waschen, entkernen und in Streifen schneiden.
4. Zucchini waschen, längs halbieren und in Viertel-Scheiben schneiden.
5. Öl in einer großen Pfanne erhitzen.
6. Hähnchen-Geschnetzeltes scharf anbraten, mit Hähnchen-Gewürz würzen und aus der Pfanne nehmen.
7. Zwiebeln und Knoblauch im Bratfett glasig anbraten.
8. Paprika und Zucchini zugeben und kurz mit anbraten.
9. Mit 100 ml Wasser ablöschen.
10. Pfanne abdecken und das Gemüse ca. 5-6 Minuten leicht köcheln/dämpfen lassen.
11. Hähnchen wieder in die Pfanne geben.
12. Mit Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken.
13. Petersilie waschen, fein hacken und vor dem Servieren darüberstreuen.

Zutaten (für 4 Portionen):

- 500 g Hähnchen-Geschnetzeltes
- Hähnchen-Gewürz nach Geschmack
- Etwas Öl zum Anbraten
- 2-3 Paprika
- 1 kleine Zucchini
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Italienische Kräuter
- 100 ml Wasser
- Salz & Pfeffer
- Sojasauce nach Geschmack
- Frische Petersilie