

Paprika Gyros Topf mit mini Knödel



Zutaten (4 Portionen)

- 400 g Hähnchenbrust
- 1 große Zwiebel
- 2–3 EL Gyrosgewürz (gekauft oder selbst gemacht)
- 1–2 EL Olivenöl
- 2 Paprika
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Ajvar
- 100 ml Sahne
- 400 ml passierte Tomaten
- Salz & Paprikapulver nach Geschmack
- frische Petersilie
- 1 Packung Knödelteig

Zubereitung

- Hähnchen in Streifen schneiden. Zwiebel in Scheiben schneiden und mit Gyrosgewürz und Olivenöl mischen. Mindestens 2 Stunden marinieren.
- Miniknödel formen bzw. vorbereiten und in heißem Wasser ca. 10 Minuten ziehen lassen. Abgießen.
- Paprika waschen, entkernen und in Streifen schneiden.
- Marinierte Hähnchenstreifen in einer heißen Pfanne anbraten. Paprika zugeben und kurz mitbraten.
- Tomatenmark und Ajvar einrühren, mit Salz und Paprikapulver würzen.
- Sahne und passierte Tomaten zugeben und 10–12 Minuten leicht köcheln lassen.
- Miniknödel unterheben, mit Petersilie garnieren und servieren.