

Griechische HÄHNCHENPFANNE

MIT FETA ♥

Aromatisches Hähnchenbrustfilet mit knackigem Gemüse, würzigen Oliven und cremigem Feta – einfach, schnell und voller mediterraner Aromen. Perfekt für die ganze Familie!

für
4 PERSONEN



ZUTATEN (4 Personen)

- 600 g Hähnchenbrust
- 2 Paprika
- 1 große Zucchini
- 1 rote Zwiebel
- 200 g Feta
- 100 g schwarze Oliven
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Oregano
- 1 TL Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- frische Petersilie



ZUBEREITUNG

- 1 Die Hähnchenbrust in mundgerechte Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Oregano würzen.
- 2 Das Gemüse waschen. Paprika in Streifen schneiden, die Zucchini halbieren und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel in feine Streifen schneiden.
- 3 Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und das Hähnchenfleisch portionsweise rundherum goldbraun anbraten. Anschließend kurz herausnehmen.
- 4 Nun zuerst die Zwiebeln glasig dünsten. Danach Paprika und Zucchini hinzufügen und etwa 6–8 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten, sodass das Gemüse noch leicht bissfest bleibt.
- 5 Das Fleisch wieder in die Pfanne geben und alles gut vermengen. Die Oliven unterheben und nochmals kurz erhitzen.
- 6 Den Feta grob darüber bröseln und die Pfanne für etwa 3 Minuten mit einem Deckel verschließen, damit der Käse leicht weich wird.



TIPP: Vor dem Servieren mit frisch gehackter Petersilie bestreuen. Dazu passen Baguette, Reis oder knusprige Ofenkartoffeln.



Guten Appetit! ♥