

Türkische Hähnchen-Pfanne mit Bulgur

Für zwei Personen

Für das Hähnchen:

| | | |
|------------------------------------|-----------------|---------------------------------|
| 2 entbeinte Hähnchenschenkel | 1 rote Paprika | 1 grüne Paprika |
| 200 g gewürfelte Tomaten | 1 Zwiebel | $\frac{1}{2}$ TL Pul Biber, süß |
| $\frac{1}{2}$ TL Pul Biber, scharf | 3 EL Pflanzenöl | Salz, Pfeffer |

Für den Bulgur palavi:

| | | |
|---------------------|----------------------------|-----------------|
| 150 g grober Bulgur | 3 EL türkische Fadennudeln | 1 Zwiebel |
| 20 g Butter | 2 EL Pinienkerne | 10 g Pflanzenöl |
| Salz | | |

Für das Hähnchen:

Öl in einer Pfanne erhitzen. Hähnchen waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden. In der Pfanne anbraten. Zwiebel abziehen, halbieren, fein würfeln und dazugeben. Beide Paprika waschen, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Mit den gehackten Tomaten mit in die Pfanne mit Salz, schwarzem Pfeffer und Pul Biber abschmecken. Einköcheln lassen.

Für den Bulgur palavi:

Öl und Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Zwiebel und Pinienkerne in den Topf geben und anbraten. Bulgur in einen separaten Topf geben, mit 300 ml warmem Wasser aufgießen und salzen. Aufkochen lassen, Herd auf unterste Stufe stellen und 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend mit Zwiebeln und Pinienkernen vermengen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Fatma Atalay am 08. Juli 2019