

# Hähnchen-Geschnetzeltes mit Paprika-Rahm-Soße

**Für zwei Personen**

**Für das Hähnchengeschnetzelte:**

400 g Hähnchenbrust Innenfilet	1 rote Paprika	1 rote Zwiebel
400 ml Sahne	1 EL Paprikapulver	1TL scharfes Paprikapulver
1 TL Knoblauchpulver	Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Kartoffeln:**

500 g vorw. festk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ TL Salz
-------------------------------	-----------------------

**Für den Gurkensalat:**

1 Gurke	1 kleine rote Zwiebel	100 g Joghurt
1 EL Weißweinessig	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	1 Prise Zucker
2 EL Olivenöl		

**Für das Hähnchengeschnetzelte:**

Die Hähnchenbrust waschen, abtupfen und in kleine Stücke schneiden.

Zwiebel abziehen und mit der Paprika in kleine Würfel schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Hähnchenbrust und die Hälfte der Zwiebel hinzufügen und alles scharf anbraten. Nach vier Minuten die Hälfte der Paprika hinzufügen und mitbraten. Sahne und den Rest der Zwiebel und der Paprika hinzugeben.

Beide Sorten Paprikapulver, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer hinzufügen.

Das Ganze circa 10-15 Minuten kochen lassen und gelegentlich umrühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

**Für die Kartoffeln:**

Kartoffeln schälen und in einen Topf mit kochendem Wasser geben. Salz hinzufügen und Kartoffeln gar kochen.

**Für den Gurkensalat:**

Die Gurke schälen und mit einer Reibe in dünne Scheiben hobeln.

Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden.

In einer Schüssel den Joghurt mit Essig, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren und Öl dazugeben. Dill waschen, trocken schütteln und fein hacken. Mit Gurkenscheiben und Zwiebeln unter die Sauce rühren und kurz durchziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Felix Bernholz am 16. August 2021