

Paprika-Hähnchen-Geschnetzeltes

Für 4 Personen

Salz	2 rote Paprika	2 Schalotten
1 Chilischote	300 g feine Bandnudeln	600 g Hähnchenbrustfilet
Pfeffer	2 EL Olivenöl	300 ml Geflügelbrühe
60 g Crème-fraîche	1 EL Butter	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie

Für die Nudeln reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen.

Inzwischen Paprika putzen, waschen, abtropfen lassen und würfeln.

Schalotten schälen und fein schneiden.

Chilischote putzen, waschen, halbieren und die Kerne ausstreichen. Chili fein schneiden.

Nudeln ins kochende Wasser einstreuen. Unter gelegentlichem Durchrühren bissfest garen. Dann abschütten und abtropfen lassen.

Fleisch kalt abbrausen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Das Fleisch leicht salzen und mit Pfeffer bestreuen.

Olivenöl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Die Fleischstreifen darin unter Wenden ca. 5 Minuten anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen und zugedeckt kurz warm stellen.

Schalotten, Paprika und Chili im Bratfett in der Fleischpfanne andünsten.

Mit Brühe ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen.

Crème fraîche unter das Gemüse rühren, einmal kurz aufkochen lassen.

Das Fleisch zugeben und untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Butter in einer Pfanne schmelzen, die Nudeln zugeben und alles durchschwenken.

Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Petersilie unter die Nudeln schwenken.

Geschnetzeltes und Nudeln anrichten und servieren.

Vincent Klink am 03. August 2017