

Hähnchen-Paprika-Geschnetzeltes mit Nudeln

Für 4 Personen

1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	1 Zwiebel
1 Chilischote	600 g Hähnchenbrustfilets	Salz
Pfeffer	3 EL Butterschmalz	300 g dünne Bandnudeln
300 ml Geflügelbrühe	1/2 Bund glatte Petersilie	50 g Crème-fraîche
1 EL Butter		

Paprikaschoten, waschen, putzen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und Paprika würfeln. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Chilischote waschen, halbieren, von Kernen befreien und Fruchtfleisch fein schneiden.

Hähnchenbrustfilets in Streifen schneiden, leicht salzen und mit Pfeffer bestreuen.

In einer Pfanne die Hälfte vom Butterschmalz erhitzen und die Fleischstreifen darin von allen Seiten anbraten (ca. 4 Minuten). Dann aus der Pfanne nehmen und zugedeckt warm halten.

Inzwischen die Nudeln in einem Topf in reichlich Salzwasser bissfest kochen, anschließend abtropfen lassen.

Restliches Butterschmalz in die Bratpfanne geben. Zwiebeln, Paprika und Chilischote darin ca. 5 Minuten anschwitzen. Dann mit Brühe ablöschen und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen.

In der Zwischenzeit Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Crème fraîche zur Paprika geben, einmal aufkochen, das Fleisch wieder zugeben und alles abschmecken.

Nudeln in einer Pfanne mit 1 EL Butter schwenken, Petersilie untermischen.

Die Nudeln auf Teller geben und das Geschnetzelte darauf anrichten.

Sören Anders am 19. August 2022