

# Paprika-Hähnchen-Schenkel geschnetzelt

## Für 4 Portionen:

800 g Hähnchen-Schenkel	2 Zwiebeln	Pflanzenöl
Salz, Pfeffer	3 Paprikaschoten	3 Paprikaschoten
2 mittlere Zucchini	2 EL Tomatenmark	2 EL Ajvar
100 ml Sekt-Reduktion	200 ml Schmand	200 ml Brühe
1 Pkt. Feta-Käse	scharfes Paprikapulver	

Die Hähnchen-Schenkel filetieren und würfeln.

Die Paprikaschoten würfeln.

Die Zucchini in Scheiben schneiden.

Die Zwiebeln in Würfel schneiden und mit etwas Öl glasig anbraten.

Das Hähnchen-Fleisch hinzugeben, salzen, anbraten und danach aus dem Bräter nehmen.

Die Paprikaschoten und Zucchini kurz anbraten.

Tomatenmark, Ajvar und Schmand untermischen, mit Brühe, Sekt-Reduktion einrühren und aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen, das Fleisch wieder in den Bräter legen, abkühlen lassen und für den nächsten Tag im Kühlschrank aufbewahren.

Am nächsten Tag den Feta in kleine Würfel schneiden.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den ieta über das Gericht bröseln und 30 Minuten überbacken.

Die Beilage darf frei gewählt werden.

NN am 23. Juni 2023