

Hähnchen-Geschnetzeltes in Ajvar-Sahne

Für 2 Portionen

350 g Hähnchenfilet	$\frac{1}{2}$ Glas Ajvar, scharf oder mild	1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel	200 g Paprikaschoten, rote	1 $\frac{1}{2}$ TL Gemüsebrühepulver
125 ml Sahne	100 g Crème-fraîche	$\frac{1}{2}$ TL Salz
$\frac{1}{4}$ TL Pfeffer	1 TL Butter	1 TL Paprikapulver
Sojasauce		

Das Hähnchenfilet in etwas größere, aber noch mundgerechte Stücke schneiden und mit einem TL Öl, etwas Salz, einem Teelöffel Paprikapulver, Pfeffer und evtl. Sojasauce, wenn man den Geschmack mag, geht aber auch prima ohne, mischen und beiseitestellen. Anstelle des Filets eignen sich auch angebratene, mundgerechte Stücke von Hähnchenschenkeln.)

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform einfetten.

Den Knoblauch fein würfeln. Die Zwiebeln nicht ganz so fein würfeln und die roten Paprikaschoten noch gröber schneiden. Alles in die Auflaufform geben.

Sahne, Crème fraîche (oder Schmand), das Gemüsebrühepulver, 1 TL Paprikapulver, das Ajvar, Pfeffer und Salz gut verrühren und kräftig abschmecken. Das Fleisch und die Paprikacreme in der Form mit dem Gemüse mischen.

Den Ofen auf 175 °C Umluft schalten und die Auflaufform ca. 45 Minuten in das untere Drittel des Ofens geben. Zwischendurch nachsehen, da Paprika leicht verbrennt.

Dazu passen ein Salat und Pasta oder Spaghetti.

NN am 23. Oktober 2023