

Hähnchen in Paprikasahne

Für 4 Portionen

2 rote Paprika	2 gelbe Paprika	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 EL Öl	Salz, Pfeffer
Chilipulver	400 g Schlagsahne	4 Hähnchenbrust-Filets
100 g Gratinkäse	300 g Reis	

Paprika putzen, waschen und in mundgerechte Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Paprika, Zwiebel und Knoblauch darin 5 Minuten anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen.

Sahne in einem Topf erhitzen. Hälfte Paprikagemüse zugeben und die Mischung pürieren. Erneut aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hähnchen in eine Auflaufform geben, Paprikasahne hineingießen und die übrige Paprika in der Form verteilen. Mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze 40 Minuten backen, bis das Fleisch gar ist. Evtl. mit Alufolie bedecken, falls der Käse zu dunkel wird.

Reis nach Packungsanweisung kochen.

Paprika-Hähnchen zu dem Reis servieren.

NN am 07. Juni 2026