



Hähnchen-Geschnezeltes mit Paprika

Dampfbackofen auf Heißluft 100°C, Dampfzugabe stark vorheizen

Zuaten Suppe:

- 4-6 Hähnchenbrüste
- 2 TL Rosenpaprikapulver
- 2 rote Paprikaschoten
- 100 g Creme fraiche
- Curry
- 3 EL Öl
- 3TL Curry
- 100 ml Sahne
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Fleisch in ca.1 cm breite Streifen schneiden.
- Aus Öl, Paprikapulver und Curry eine Marinade bereiten und das Fleisch 15 Minuten darin ziehen lassen.
- Paprikaschoten in schmale Streifen schneiden und mit dem Fleisch in einen ungelochten Behälter füllen.
- Sahne und Creme fraiche verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Über das Fleisch und Gemüse gießen und garen. (Im Dampfgarer bei 100° ca. 15 Min.)
- Anschließend nochmal einmal mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken.

Tipp:

Dazu passen Bandnudeln oder Reis hervorragend, diese können ebenfalls parallel dazu im Dampfgarer gegart werden.