



Spanisches Hähnchengericht

Spanisches Hähnchengericht

0 g Hähnchenbrustfilet

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Paprika

1 Zwiebel

1 Dose gewürfelte Tomaten

120 ml Hühnerbrühe

1 Teelöffel McCormick Chiliflocken scharf

30 g Mehl

2 Teelöffel McCormick Paprika edelsüß gemahlen

1 Teelöffel McCormick Knoblauch granuliert

1 Teelöffel Salz

1 Teelöffel McCormick Thymian gerebelt

1 Teelöffel McCormick Pfeffer schwarz gemahlen

Spanisches Hähnchengericht

1.

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 25 min

Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 6 Portionen

1. Mehl, Paprikapulver, gehackten Knoblauch, Salz, Thymian und schwarzen Pfeffer in einer kleinen Schüssel vermischen. Das Hähnchen mit 2 Esslöffeln des gewürzten Mehls bestäuben.
2. Öl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Das Hähnchenfleisch hinzufügen und 3 Minuten pro Seite anbraten, bis es goldbraun ist. Hähnchen aus der Pfanne nehmen. Paprika und Zwiebel klein würfeln.
3. Paprika und Zwiebel in die Pfanne geben und 5 Minuten garen.
4. Tomaten, Brühe und das restliche gewürzte Mehl unterrühren. Unter häufigem Rühren zum Kochen bringen.
5. Chiliflocken hinzufügen. Das Hähnchen wieder in die Pfanne geben. Die Hitze auf niedrige Stufe reduzieren, Pfanne abdecken und 10 Minuten köcheln lassen.