



## Schupfnudeln mit Paprika-Hähnchen-Soße

### Description



Für 2 Portionen

- 2 Hähnchenbrustfilet
- 3 Paprika
- 1 Chilischote
- 1 Zwiebel
- 3 EL Öl
- Salz, Pfeffer
- 1 Dose passierte Tomaten
- 1 EL Ajvar
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Pkg. Schupfnudeln

### ZUBEREITUNG

1. Hähnchenfleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Paprika und Chilischote putzen, in Streifen schneiden. Zwiebel fein würfeln. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin rundherum ca. 5 Min. braten, salzen, pfeffern und herausnehmen.

2. Zwiebel, Paprika und Chili in die Pfanne geben, andünsten. Tomatenpüree zufügen, 5 Min. köcheln lassen. Fleisch wieder zugeben, mit Paprikamark und Sahne kurz aufkochen.

3. 2 EL Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen, Schupfnudeln darin goldbraun braten.

**Category**

1. Geflügel

**Date Created**

Juni 10, 2017

**Author**

rezeptadmin

*default watermark*