



Paprika-Sahne-Hähnchen

Zutaten

- 150 g gelbe Paprikaschoten
- 150 g rote Paprikaschoten
- 1 TL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 250 g Hähnchengeschnetzeltes
- 1 Beutel MAGGI Herzensküche Würzpaste für Paprika-Sahne-Hähnchen
- 150 ml Wasser
- 100 g Schmand

Zubereitung

1. Paprika waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Streifen schneiden.
2. In einer Pfanne das Öl erhitzen. Geschnetzeltes darin goldbraun anbraten. MAGGI Herzensküche Würzpaste für Paprika-Sahne-Hähnchen untermischen, Paprika dazugeben und kurz weiterbraten.
3. Wasser dazugeben und alles aufkochen. Hitze reduzieren, Schmand einrühren und ca. 10 Min. kochen. Gelegentlich umrühren. Dazu schmeckt Reis.

Nährwert-Anzeige

Energie	336 kcal
Protein	34 g
Kohlenhydrate	10 g
Fett	17 g

🕒 15 Minuten

⊕ 2 Portionen