



Bayernglück

PAPRIKA-HÄHNCHEN

Zutaten

200 ml Haferdrink "Der Milde"
4 Hähnchenbrustfilets
2 Frühlingszwiebeln
150 ml Gemüsebrühe
2 EL Tomatenmark
150 g Kräuterfrischkäse
3 Paprika
1 EL Butter
Knoblauchgewürz
Paprikagewürz
Pfeffer
Salz



Schwierigkeitsgrad: leicht



Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten



Zutaten für ca. 4 Portionen



Kaloriendichte: gering

Zubereitung

1. Ofen auf 180 Grad O/U vorheizen.
2. Paprika und Frühlingszwiebeln in dünne Streifen schneiden und in Butter sowie Tomatenmark anbraten.
3. Mit Gemüsebrühe ablöschen.
4. Hähnchenbrustfilets (roh) in eine Auflaufform legen, würzen und mit dem Paprikagemüse inkl. Brühe übergießen.
5. Kräuterfrischkäse mit Haferdrink verrühren und in der Auflaufform verteilen (Es sollte alles bedeckt sein).
5. Im Backofen ca. 30 Minuten garen.

