

# Gemüsepfanne mit Hühnchen

Die Gemüsepfanne mit Hühnchen ist ein schmackhaftes Pfannengericht. Das vorzügliche Rezept mit Kartoffeln und Gemüse schmeckt immer wieder.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

|        |  |
|--------|--|
| 300 g  | Kartoffeln                             |
| 600 g  | Hühnerbrustfilets                      |
|        | <a href="#">Salz und Pfeffer</a>       |
| 1 TL   | Paprikapulver                          |
| 2 Stk. | <a href="#">Zwiebel</a> (mittelgroß)   |
| 2 Stk. | <a href="#">Paprika</a> (grün und rot) |
| 100 g  | <a href="#">Champignons</a>            |
| 6 Stk. | Cocktailtomaten                        |
| 1 TL   | Italienische Kräuter (getrocknet)      |
| 1 EL   | Dijonsenf                              |
| 4 EL   | Olivenöl                               |

## Zubereitung

1. Für die **Gemüsepfanne mit Hühnchen** die Kartoffeln zirka 15 Minuten gar kochen. Abkühlen lassen, schälen und in Würfel schneiden.
2. Das Hühnerfleisch in kleine mundgerechte Stücke schneiden, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Zwiebel schälen und grob zerhacken. Paprika und Champignons putzen und in kleine Stücke schneiden, Cocktailtomaten halbieren.
3. Das Olivenöl in einer großen Bratpfanne erhitzen, das Hühnerfleisch rundum anbraten, danach aus der Pfanne nehmen. Jetzt die Kartoffel und Zwiebeln anbraten, Paprika, Tomaten und Champignons zugeben und anrösten.

4. Die Hühnerfiletstücke, Senf und Kräuter zugeben und weitere 5 Minuten unterrühren schmoren lassen. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## **Tipp**

Die Gemüsepfanne mit Hühnchen lässt sich einfach mit Gemüse der Saison wie Zucchini, Auberginen, Zuckerschoten und Karotten abändern.