# Geschnetzeltes mit Paprika-Rahm-Sauce

Das Rezept für Geschnetzeltes mit Paprika-Rahm-Sauce und zartem Hühnchen ist ein beliebtes Gericht bei der ganzen Familie. Ideal zum Mittagessen oder schnelle Feierabendküche.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 500 g | Hühnerbrustfilets |
| 3 Stk. | Paprika (rot oder gelb) |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 3 Stk. | Knoblauchzehe |
| 350 ml | Schlagobers |
| 3 EL | Olivenöl extra vergine |
| 2 EL | Tomatenmark |
| 1 TL | Paprikapulver (edelsüß) |
| 1 TL | Italienische Kräuter (getrocknet) |
| | Salz und Pfeffer |

## Zubereitung

1. Für das **Geschnetzelte mit Paprika-Rahm-Sauce** das Hühnerfleisch in etwa 3 bis 4 cm lange Streifen schneiden. Die Paprikaschoten waschen, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein würfeln.

2. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Hähnchenstreifen bei hoher Hitze rundherum etwa 3 bis 4 Minuten scharf anbraten. Das Fleisch mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und anschließend aus der Pfanne nehmen.

3. Falls nötig, etwas zusätzliches Olivenöl in die Pfanne geben. Die Zwiebelwürfel darin glasig anbraten und anschließend den Knoblauch kurz mitrösten. Nun die Paprikastreifen hinzufügen und für etwa 3 Minuten mitbraten. Das **Tomatenmark** einrühren und kurz anschwitzen, damit sich die Röstaromen optimal entfalten können. Das Schlagobers

angießen und die Sauce bei mittlerer Hitze 5 bis 10 Minuten köcheln lassen. Das Geschnetzelte mit italienischen Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die angebratenen Hühnerstreifen wieder in die Pfanne geben und alles gut vermengen. Kurz erwärmen, bis das Fleisch vollständig durchgezogen ist.

## Tipp

Besonders gut schmeckt das Geschnetzelte mit Paprika-Rahm-Sauce mit lockerem Basmati-Reis. Alternativ passen auch Spätzle, Tagliatelle oder Kartoffelrösti hervorragend dazu.