

# One Pot Fajita Hähnchen

Hier das Rezept für One Pot Fajita Hähnchen. Es wird im Nu in einem Kochtopf zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

250 g	Hühnerbrustfilets
200 g	<a href="#">Penne</a>
3 Stk.	<a href="#">Paprika</a>
2 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a> (mittelgroß)
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
150 g	Cheddar-Käse (gerieben)
750 ml	Vollmilch
	Chilipulver
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
	Öl

## Zubereitung

1. Für das **One Pot Fajita Hähnchen** das Hühnerfilet und die Paprika in Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und zerhacken.
2. Das Hühnerfleisch mit etwas Öl in einem Topf einige Minuten rundum anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Jetzt die Zwiebel und Paprika im Bratenrückstand andünsten. Salzen, pfeffern und mit Chilipulver würzen.
3. Das Hühnerfleisch wieder in den Topf geben. Knoblauch, Nudeln und Vollmilch zugeben und kurz aufkochen lassen. Bei reduzierter Hitze etwa 10-12 Minuten garen. Abschließend den geriebenen Käse zugeben und unterrühren. Auf Teller anrichten und genießen.

**Unsere Empfehlung**  
WMF Aparto Kochtopf  
Edelstahl 3,3l



[hier bestellen](#)



**Tipp**