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	Penne
3 Stk.	Paprika
2 Stk.	Zwiebel (mittelgroß)
2 Stk.	Knoblauchzehe
150 g	Cheddar-Käse (gerieben)
750 ml	Vollmilch
	Chilipulver
	Salz und Pfeffer
	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 Vollmichl 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.

Tipp