

## Paprika-Hähnchenfilet

### Zutaten:

- 6 Hähnchenfilets (a 150 g)
- 50 g Mehl
- 2 EL Paprika edelsüß
- ½ TL Salz
- 30 g Margarine
- 3 rote Paprikaschoten
- 250 g Crème fraîche
- 300 ml Sahne
- 200 ml Hühnerbrühe (Instant)
- Meersalz, Rosenpaprika

### Zubereitung:

Die Paprikaschoten halbieren, vierteln, von Rippen und Kernen befreien und in schmale Streifen schneiden. Mehl mit Paprika und Salz vermischen. Die Filets rundum in dem Gemisch wälzen.

Einen Gourmet-Bräter auf der Kochstelle bei maximaler Einstellung etwa 8 Minuten erhitzen. Margarine hineingeben, erhitzen. Dann die gewürzten Hähnchenfilets hineinlegen und rundum goldbraun anbraten. Die Paprikastreifen zufügen, kurz andünsten. Crème fraîche mit Sahne, Brühe und Gewürzen verrühren und über die Filets und den Paprika gießen.

Im Backofen bei ca. 200°C 40 Minuten offen zu Ende garen. Mit Bandnudeln und Salat servieren.

