

Spargel-Paprika-Gemüse mit Hähnchenbrust

Schritte: 9

Schwierigkeitsgrad:

Zutaten

4 Portionen

600 g	Hähnchenbrust	600 g	Spargel
1 - 2	Chilischoten	3	Knoblauchzehen
1	rote Paprika	100 g	Sahne
50 g	Butter	5	Zweige Basilikum
1 TL	Sumach		Saft von einer Limette
	Öl		

Zubereitung

Die rote Paprika und das Fleisch in große Würfel schneiden.

Anschließend die scharfe Paprika in Scheiben und den Spargel in 2 - 3 cm lange Stücke schneiden.

In einer Pfanne mit heißem Öl den Knoblauch anbraten und dann heraus nehmen.

In das aromatisierte Öl das Fleisch geben und mit Sumach würzen und den Saft einer halben Limette zugeben. Dann Sahne zugießen und köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist.

Separat die scharfen Paprikascheiben und die Paprikawürfel kurz in Butter anbraten und den grünen Spargel zugeben und mit anbraten.

Die scharfen Chilischoten wieder aus der Pfanne nehmen.

Das Ganze dann salzen und noch etwas Butter zugeben und nochmals durchschwenken.

Zum Schluss das Fleisch neben dem Gemüse anrichten und mit Basilikum verzieren.