

>> Schupfnudeln mit Paprika-Hähnchen-Soße <<

Zutaten (für 4 Personen)

- 300 g halbe Hähnchenfilets
- 3 Paprikaschoten
- 1 Chilischote
- 1 Zwiebel
- 3 EL Öl
- 1 Dose passierte Tomaten
- 1 EL Ajvar
- 100 ml Sahne
- 1 Packung Schupfnudeln
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Hähnchenfleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Paprika und Chilischote putzen, in Streifen schneiden. Die Zwiebel fein würfeln. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin rundherum ca. 5 Minuten braten, salzen, pfeffern und anschließend herausnehmen.

Zwiebel, Paprika und Chili in die Pfanne geben und andünsten. Die passierten Tomaten zufügen und 5 Minuten köcheln lassen. Fleisch wieder zugeben, mit Paprikamark und Sahne kurz aufkochen.

2 EL Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen und Schupfnudeln darin goldbraun braten.

