

Exotische Hähnchenpfanne

Portionen = 4

Zubereitungszeit: 20 / 20 = 40 Min.

Zutaten:

- ca. 500g Hähnchenbrustfilet
- 1 rote Paprika
- Salz, Pfeffer
- [1 EL Küchenschef-Öl mit Buttergeschmack](#)
- [2 gehäufte TL Café de Paris](#)
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Dose Kokosmilch cremig

Hähnchenfilet in Würfel schneiden und in Küchenschef-Öl m. Buttergeschmack kräftig anbraten, dabei mit Salz, Pfeffer und Café de Paris würzen. Ein EL Tomatenmark zugeben und alles in der Pfanne mit Kokosmilch ablöschen. Die Paprikaschote putzen und in Streifen geschnitten mit den übrigen Zutaten noch ca. 10-15 Minuten garen. Dazu passen als Beilage Basmati – Reis und Salat.
