

HÜHNER-ZUCCHINI-PFANNE

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 4 Hühnerkeulen
- 1 Tasse Hühnerbrühe
- 2 rote Paprika
- 2 Zucchini
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- etwas Basilikum gehackt
- Chili gemahlen
- Oregano
- Paprikapulver
- etwas Olivenöl
- Schnittlauch

Zubereitung:

Ofen auf 170° vorheizen.

Die Hühnerkeulen mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und in heißem Olivenöl kurz anbraten sodass sie leicht Farbe nehmen, danach in eine feuerfeste Pfanne schichten und im Backrohr 30-40 Minuten garen. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und in heißem Olivenöl glasig rösten. Zucchini und Paprikaschoten waschen, in grobe Stücke schneiden, zur Zwiebel-Knoblauchmischung geben und kurz mitrösten. Das Gemüse mit Chili, Oregano und Basilikum würzen, mit Hühnerbrühe aufgießen und bei schwacher Hitze köcheln lassen bis die Flüssigkeit nahezu verkocht ist. Zucchini und Paprika anrichten, Hühnerkeulen daraufsetzen und mit geschnittenem Schnittlauch garniert servieren.