

HÄHNCHEN MIT PAPRIKA, CHORIZO UND OLIVEN (DAZU KARTOFFELWEDGES)

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

700g Kartoffeln
Olivenöl
Salz, Pfeffer
Paprikapulver
2 rote Paprika
2 Zwiebeln
2 Hähnchenbrustfilets (ca. 300g)
100g getrocknete Tomaten in Öl
80g Chorizo (Paprikawurst)
15 schwarze Oliven
Thymian

ZUBEREITUNG DER HÄHNCHEN-PFANNE

1. Den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Kartoffeln waschen und in Wedges schneiden (der Länge nach sechsteln). Auf ein Backblech geben und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. In den Ofen geben.
3. Paprika in dünne Streifen, Zwiebeln in Ringe schneiden.
4. Hähnchenfilets in grobe Würfel (ca. 3×3 cm) schneiden.
5. 4 EL vom Öl der getrockneten Tomaten in eine Pfanne geben. Das Hähnchen darin scharf anbraten. Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Paprikapulver hinzu geben.
6. In dieser Zeit die Chorizo in dünne Streifen schneiden (ich verwende hier Chorizo in dünnen Scheiben, nicht am Strang). Mit in die Pfanne geben.
7. Paprika ebenso mit in die Pfanne geben und alles scharf anbraten.
8. Währenddessen die getrockneten Tomaten kleiner schneiden und die Oliven halbieren. Mit dazu geben.
9. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen. Alles zusammen servieren und mit frischem oder getrocknetem Thymian verfeinern.