

Paprika-Hähnchen Auflauf

Zutaten für 4 Personen:

- 300 g Hähnchenfilet
- 250 g Nudeln
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehe
- 2 Paprika
- 10 Basilikumbätter
- 300 g passierte Tomaten
- 2 EL Schmand
- 100 g Cherry Tomaten
- 150 g geriebenen Mozzarella
- Pfeffer, Salz, Paprika, MyChick
- 2 EL Öl



Zubereitung:

Die Nudeln in Salzwasser fast gar kochen. Die Paprika entkernen und in schmale Streifen schneiden. Die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und fein zerteilen. Das Basilikum fein schneiden. Das Fleisch in dünne Streifen schneiden und mit Salz und MyChick würzen. Das ist eine Gewürzmischung mit Paprika, Thymian, Rosmarin usw.

Das Öl in einem Topf erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbraten. Dann die Hitze reduzieren und die Lauchzwiebeln, den Knoblauch und die Paprika zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 5 Minuten anschwitzen. Dann die passierten Tomaten und den Schmand unterrühren. Mit Salz Pfeffer und Paprika abschmecken. Dann noch die Tomatenstücke und das Basilikum einrühren.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Nudeln in eine Auflaufform geben. Mit der Sauce übergießen und mit einem Löffel leicht unterheben. Dann alles mit Mozzarella bedecken und für etwa 10 Minuten im Backofen überbacken.

Guten Appetit