

Paprika Hähnchen

Im Bäker von Pampered Chef®

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen.

Die Zwiebel schälen und in Stücke hobeln.
Paprika putzen und in Streifen schneiden.

Die Schnitzel in den Bäker legen und mit den Zwiebelringen und Paprikastreifen belegen.

In der Nixe Sahne und Milch zusammen mit Mehl, Thymian, Pizzagewürz, Tomatenmark, Paprikapulver, Gemüsebrühe, Zucker, Pfeffer und Salz verrühren.

Den Feta Käse in Stücke scheiden.

Zuerst die Sauce, dann den Feta Käse über die Schnitzel verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 35—40 Minuten garen.

Schmeckt super zu Nudeln, Reis oder grünen Salat.



Zutaten:

Ca. 500—600 g Putenschnitzel

2 rote Paprika

1 Zwiebel

200 ml Schlagsahne

200 ml Milch

2 TL Tomatenmark

1 EL Mehl

1 TL Thymian

1 TL Paprikapulver

1 TL Pizzagewürz

2 TL Gemüsebrühe (Pulver)

1/2 TL Zucker

Etwas Pfeffer

Salz

200 g Feta Käse zum überbacken

Claudia Lindner

Selbständige Beraterin
97453 Schonungen
Mobil: (01 72) 7 51 30 06
Email: lindner.claudi@yahoo.de
www.ofenfee.de

