



## Hähnchenbrustfilet in Ajvar-Sahnesauce (Wok-Pfanne oder Dutch oven)

Zutaten (2 großzügige Portionen, 4, wenn man die Hähnchenbrustfilets teilt)

2 Hähnchenbrustfilets	mit
Magic Dust	würzen und in wenig
Olivenöl	im Dutch oven oder der Wok-Pfanne kräftig anbraten, dann entnehmen.
1 in Streifen geschnittene große rote Paprika und	
2 in Halbringe geschnittene rote Zwiebeln	ca. 5 Minuten scharf anbraten, dann
2 klein gehackte Knoblauchzehen	kurz mit anbraten, danach
2 EL Ajvar (scharf),	
2 EL Paprika-Tomatenmark,	
2 EL Schmand und	
250 ml Kochsahne	hinzufügen und aufkochen lassen bis es geschmeidig ist. Die
Hähnchenbrustfilets	wieder hinzufügen und ca. 5 Minuten mit köcheln lassen. Danach mit
Salz und Pfeffer	abschmecken. Als Beilage hatten wir Basmati-Reis.