

Joghurt Hähnchen

Stoneware Grundset



leicht, schnell & einfach
by Britta

Britta Tegtmeier
Britta.Tegtmeier@web.de
0174/1834114

4 Hähnchenbrust Filets
1 rote Paprika
1 orange Paprika
2 rote Zwiebeln
300 g Naturjoghurt
250 Cremefine 7%
80 G Tomatenmark
2 TL Gemüsebrühe
1 TL Salz
Pfeffer nach Belieben
Frische Petersilie (Deko)

Hähnchenbrust Filets waschen und trocken tupfen, nach Belieben würzen und in die gefettete Ofenhexe legen.

Nun die Paprikas in kleine Stücke schneiden und rund um das Fleische legen.

Zwiebel schneiden und in die Ofenhexe geben.

In einer Schüssel nun den Joghurt, Cremefine, Tomatenmark, Gemüsebrühpulver und Salz und Pfeffer mit einem Schneebesen aufschlagen und um das Fleisch gießen.

Den Backofen auf 220 Ober/Unterhitze vorheizen und das Hähnchen auf die erste Einschubschiene 40 Minuten garen.

Vor dem Servieren frisch geschnittene Petersilie drüber streuen.

Guten Appetit