



Baskische Hähnchenkeulen

mit scharfem Paprikagemüse und Pasta



40-50min



2 Personen

Das geräucherte Paprikapulver gibt diesem herzhaften Schmorgericht aus saftigen Hähnchenkeulen, grüner Paprika, Tomaten und Peperoni eine ganz tolle Würze. Dazu gibt es feine Tagliatelle.

- 1 rote Peperoni
- 10g frischer Thymian
- 2g geräuchertes Paprikapulver
- 1 Packung Hähnchenkeulen
- 1 Geflügelbrühwürfel ⁹
- 1 Knoblauchzehe
- 250g Tagliatelle ¹
- 1 grüne Paprika
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 rote Zwiebel

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl ¹

- großer Kochtopf
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

Allergene
Gluten (1), Sellerie (9). Kann Spuren
von anderen Allergenen enthalten.

Energie 935kcal, Fett 29.6g,
Kohlenhydrate 111.3g, Eiweiß 52.2g



Das **Hähnchen** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 1 EL Mehl mit dem **Paprikapulver** verrühren und die **Hähnchenteile** darin von allen Seiten wenden.



Die **Zwiebeln** und die **Paprika** im selben Topf mit 1EL Olivenöl bei hoher Hitze ca. 2-3Min. scharf anbraten. Dann die Hitze reduzieren und das **Gemüse** mit den **gehackten Tomaten** und 150ml Wasser ablöschen. Den **Brühwürfel** hineinbröseln und anschließend die **Hähnchenteile** in die **Sauce** legen.



Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 2cm große Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Halbringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Die **Peperoni** in feine Ringe schneiden. Die **Thymianblätter** von den Stängeln zupfen.



Den **Knoblauch**, die **Peperoni je nach Schärfewunsch** und die **Thymianblätter** mit in den Topf geben und das **Hähnchen** und die **Sauce** abgedeckt ca. 15Min. sanft köcheln lassen.



Die **Hähnchenteile** in einem mittelgroßen Topf mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 4-5Min. von allen Seiten braun anbraten. Die **Hähnchenteile** herausnehmen und auf einem Teller beiseitestellen.



In der Zwischenzeit in einem großen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Tagliatelle** zum Kochen bringen. Die **Pasta** im kochenden Wasser in ca. 7-9Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und anschließend mit dem **Hähnchen** und der **Sauce** servieren.