



Baskische Hähnchenkeulen

mit scharfem Paprikagemüse und Pasta



40-50min



3-4 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.

Was du von uns bekommst

- 10g frischer Thymian
- 1 rote Peperoni
- 2 Geflügelbrühwürfel ⁹
- 5g geräuchertes Paprikapulver
- 2 Packungen Hähnchenkeulen
- 2 Knoblauchzehen
- 500g Tagliatelle ¹
- 2 grüne Paprika
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 2 rote Zwiebeln

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl ¹

Küchenutensilien

- 2 große Kochtöpfe
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 930kcal, Fett 29.6g, Kohlenhydrate 110.6g, Eiweiß 52.4g



1. Hähnchen vorbereiten

Das **Hähnchen** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 2EL Mehl mit dem **Paprikapulver** verrühren und die **Hähnchenteile** darin von allen Seiten wenden.



2. Gemüse schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 2cm große Würfel schneiden. Die **Zwiebeln** 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.



3. Hähnchen braten

Die **Hähnchenteile** in einem großen Topf mit 2-3EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 4-5Min. von allen Seiten braun anbraten. Die **Hähnchenteile** herausnehmen und auf einem Teller beiseitestellen.



4. Gemüse anbraten

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 250ml Wasser ablöschen. Die **Brühwürfel** hineinbröseln und anschließend die **Hähnchenteile** in die **Sauce** legen.



5. Sauce einkochen

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.



6. Pasta kochen

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.