



Marokkanische Paprika-Hähnchen-Pfanne

dazu zitronige Kartoffeln und Tzatziki



ca. 30min



2 Personen

Eine Hülle und Fülle an duftenden Gewürzen können wir in der nordafrikanischen Küche finden und bringen sie direkt zu dir nach Hause, sodass du ganz bequem dein Hähnchen darin brutzeln kannst. Damit die Kartoffeln nicht neidisch werden, dürfen sie sich mit Ras-el-Hanout-Gewürzen, frischer Petersilie und spritziger Zitrone hübsch machen. Jetzt sind sie bereit für einen Sprung ins kühlende Tzatziki mit Gurke und Dill. Duft!

- 1 Packung Babykartoffeln
- 1 unbehandelte Zitrone
- 10g Dill & Petersilie
- 1 Gurke
- 1 Becher Joghurt ¹
- 1 Hähnchenbrustfilet
- 1 Pck. nordafrikanische Gewürzmischung
- 1 Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. Ras-el-Hanout-Gewürzmischung

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Allergene
Milch (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 710kcal, Fett 37.8g,
Kohlenhydrate 54.5g, Eiweiß 36.0g



1. Kartoffeln kochen

4. Paprika mitbraten

Inzwischen die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Paprika** zum **Fleisch** geben, sobald dieses gewendet wird, und mit dem **Würzöl** in der Pfanne vermengen. Die **Paprika** 5-6Min. mitbraten, bis das **Fleisch** gar und die **Paprika** weich ist. Die Pfanne vom Herd nehmen.



2. Tzatziki vorbereiten

Die **Zitronenschale** abreiben. Den **Dill samt Stängeln** grob schneiden. Die **Gurke** raspeln, in ein Sieb geben und mit den Händen so viel Flüssigkeit wie möglich herausdrücken. Die **Zitronenschale**, die **½ des Dills**, die **Gurkenraspel**, 1EL Essig, 1TL Zucker und ½TL Salz mit dem **Joghurt** vermengen. Ggf. mit mehr Salz, Pfeffer, Zucker und Essig abschmecken.



5. Kartoffeln verfeinern

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Petersilie samt Stängeln** grob hacken. Den **Knoblauch**, die **Ras-el-Hanout-Gewürzmischung** und 1EL Olivenöl in den mittelgroßen Topf geben, bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anschwitzen und die **½ des Zitronensafts**, die **Kartoffeln** und die **½ der Petersilie** zugeben. Alles 3-4Min. erwärmen.



3. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen und horizontal halbieren. Die **nordafrikanische Gewürzmischung** mit 2EL Olivenöl sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren. Das **Fleisch** rundum mit dem **Würzöl** einreiben und in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze 5–6Min. auf einer Seite braten, bis es appetitlich gebräunt ist. Anschließend wenden.



6. Fertigstellen & servieren

Den Topf vom Herd nehmen, die **Kartoffeln** mit Salz, Pfeffer und ggf. mehr **Zitronensaft** abschmecken. Dann die **restlichen Kräuter** untermengen. Das **Fleisch** in Streifen schneiden und mit den **Kartoffeln** und der **Paprika** auf Teller verteilen. Das **Tzatziki** umrühren und über das **Fleisch** und das **Gemüse** träufeln. Alternativ daneben anrichten.