



Würziges Hähnchen auf Linsengemüse

mit Paprika und Champignons



ca. 45min



3-4 Personen

Heute wollen wir's bunt und würzig - da kommt unser Hähnchen auf leckerem Linsengemüse gerade recht. Saftige Hähnchenstreifen und feine Champignons gesellen sich zu Paprika und grünen Linsen in fruchtig-tomatiger Sauce, ein nordafrikanischer Gewürzmix macht die Sache zu etwas ganz Besonderem. Für ein paar hübsche grüne Farbtupfer sorgt frisches Basilikum. Glückwunsch zum neuen Lieblingsrezept!

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Paprika
- 2 Dosen Tomatenmark
- 400g grüne Linsen
- 2 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 2 Päckchen nordafrikanische Gewürzmischung
- 500g Champignons
- 4 Hähnchenschenkelfilets
- 20g Basilikum

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- großer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Wasserkocher
- Messbecher
- Sieb

Allergene
Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Energie 784kcal, Fett 26.7g,
Kohlenhydrate 82.5g, Eiweiß 47.8g



4. Linsen fertigstellen

2. Gemüse anbraten

5. Hähnchen und Pilze braten

3. Linsen zugeben

6. Basilikum schneiden

Die **Basilikumblätter** von den Stängeln
 zupfen und grob schneiden. Die **½ der
 Basilikumblätter** und die **½ der Hähnchen-
 Pilz-Mischung** unter die **Linsen** mischen.
 Die **restliche Hähnchen-Pilz-Mischung** auf
 den **Linsen** anrichten und mit dem
restlichen Basilikum garniert servieren.