



Hühnchenstreifen mit Peperoni

Diese leckeren Hühnchenstreifen (Poulet) mit Peperoni lassen sich in kurzer Zeit vorbereiten. Schmecken warm wie auch kalt sehr gut. Dank der Panade ist das Gericht schön knusprig. Dieses Gericht hat der ganzen Familie prima geschmeckt. Testet es aus.

Zutaten für 4 – 5 Personen

ca. 600 g Hühnchenfleisch (Poulet)
1 rote und 1 gelbe Peperoni (Paprika)
60 g Paniermehl
1 Knoblauchzehe
1 Bund Petersilie
Salz und Pfeffer nach Bedarf
Olivenöl nach Bedarf



Zubereitung

Ofen auf 200° Grad vorheizen.

Für mein Rezept habe ich Hühnchen-Innenfilet verwendet. Diese habe ich in Stücke von ca. 2x2 cm geschnitten. Solltet ihr Hühnchenbrust verwenden, diese zuerst halbieren, damit es nicht zu dick ist.

Peperoni (Paprika) waschen und Kernen entfernen. In Streifen schneiden.

Paniermehl, Knoblauchzehe, Petersilie, Salz und Pfeffer in den Thermomix oder in einem Mixer geben und fein mahlen.

Peperoni, Poulet und Panade in eine Schüssel geben und alles gut vermischen. Das Ganze in einer vorbereiteten Ofenform geben. Am Schluss mit etwas Olivenöl beträufeln und in den Ofen schieben.



Das Ganze ca. 30 – 40 Minuten backen. Sofort servieren.

