

## Griechischer Metaxa Topf aus dem Ofenmeister von Pampered Chef



### Zutaten:

1 rote Zwiebel

25 g Rapsöl

400 g Wasser

1 Würfel Gemüsebrühe (feinraspeln)

3 EL Gyrosgewürz

80 g Tomatenmark

2 Becher Schmand (400g)

75 g Metaxa

1 Handvoll Speck

1 EL Speisestärke

3 Spitzpaprika

4 Puten-Hähnchenbrust-Filet

### Zubereitung:

Nun alle Zutaten außer Paprika und Fleisch in den Mixtopf geben und gut verrühren.

Schneide das Fleisch in kleine Stücke und schneide den Spitzpaprika in feine Ringe und gebe beides zu der Sauce hinzu und verrühre es.

Dein Backofen ist vorgeheizt auf 220°/Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 1 Stunde schmoren lassen.

Dazu passt prima Reis oder Nudeln ♥

Guten Appetit wünscht euch Martina Ziehl mit Pampered Chef

[www.ziehl.shop-pamperedchef.de](http://www.ziehl.shop-pamperedchef.de)

Weitere Rezepte unter: [www.martinaziehlmitpamperedchef.de](http://www.martinaziehlmitpamperedchef.de)