

Saganaki mit Hähnchen aus der rechteckigen großen Ofenhexe® mit Reis aus dem kleinen Zaubermeister „Lily“



Zutaten:

- 1 gelbe Paprika
- 1 Zucchini
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen gepresst
- 2 rote Peperoni
- 600 g Hähnchenbrust Filet
- 2 EL Öl
- 1 TL Fenchelsamen
- 1 EL Tomatenmark
- 200 g Weißwein
- 2 Dosen stückige Tomaten (à 400 g)
- 2 TL Speisestärke
- 1,5 TL Oregano
- 1 TL Paprika rosenscharf
- 2 TL Salz
- 1 Becher Schmand
- 1 Becher Sahne
- 200 g Feta

Zubereitung:

Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Peperoni in Würfel schneiden, den Knoblauch pressen und alles in die große rechteckige Ofenhexe® von Pampered Chef® geben

Die Hähnchenbrust kalt abwaschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Fleisch mit 1 EL Öl und 1 TL Paprika rosenscharf sowie 2 TL Salz würzen und kurz marinieren und zu dem Gemüse in die Ofenhexe® geben

Den Feta in Würfel schneiden und in die Ofenhexe® geben

Nun die Sauce aus den restlichen Zutaten herstellen und dazu den Wein, die stückigen Tomaten, Tomatenmark, 1 EL Öl, Speisestärke, Schmand und die Sahne verrühren und die Gewürze Fenchelsamen, Oregano einrühren (im Thermomix® 1 Minute/Stufe 3) und diese Sauce über das Ganze in der Ofenhexe® gießen.

Dein Backofen auf 230°C/Ober-/Unterhitze/vorheizen/Rost/mittleres Einschubfach/40 Minuten garen. Wenn du den Zauberstein besitzt, dann kannst du diesen mit der Oberfläche nach unten als Deckel auflegen (geht auch ohne Zauberstein als Deckel)

In der Zwischenzeit gibst du 2 Tassen Reis und 2 Tassen Wasser mit 1 TL Salz in den Zaubermeister Lily (oder den runden Zaubermeister). Deckel auflegen und in der Microwelle auf Stufe High ca. 15 Minuten garen. Danach ca. 5 Minuten nachquellen lassen (ruhen).

Ich wünsche dir guten Appetit

Martina Ziehl mit Pampered Chef®

www.ziehl.shop-pamperedchef.de