

Martina Ziehl mit Pampered Chef präsentiert bewährte Kundenrezepte

Eintopf mit Hähnchenbrustfilet



Zutaten:

3 Hähnchenbrustfilet in grobe Stücke schneiden und mit Rapsöl und Hähnchengewürz marinieren.

4 Karotten

5 Kartoffeln

1 kleinen Kohlrabi

2 Paprika

Ebenfalls in Mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer und Rapsöl vermischen und in den Ofenmeister füllen.

200ml Wasser

100 ml Weißwein

2 EL Tomatenmark

2 TL Gemüsebrühe

1 TL Gulaschgewürz

Alles verrühren und über das Gemüse gießen.

6 Scheiben Raclette Käse

Das Fleisch auf dem Gemüse verteilen und mit dem Raclette Käse belegen und mit dem Deckel in den KALTEN Backofen geben. Auf der untersten Schiene/Rost/230 Grad Ober-/Unterhitze ca.90 Minuten garen.

Guten Appetit

Martina Ziehl mit Pampered Chef

ziehl.shop-pamperedchef.de

Die ist eine Rezeptidee nach Susanne Altschuh einer begeisterten Stoneware Anwenderin