

MERKUR^e
Versicherung



Schnelle Orecchiette mit Huhn,

Paprika und Tomaten



20-30min



2 Personen

Dieses Rezept wurde vom Koch Konstantin Filippou in Partnerschaft mit Merkur Österreich nur für euch kreiert: Dieses Pasta-Gericht ist genau das Richtige, wenn es in der Küche schnell gehen soll! Denn bei diesem Rezept kochen wir alles in einem Topf: Erst wird das Huhn angebraten, dann kommt Gemüse mit dazu und anschließend die kleinen Orecchiette. Da ist das Abendessen im Nu zubereitet und schm...

Was du von uns bekommst

- Hühnerschenkel ohne Knochen
- rote Paprika
- gelbe Paprika
- gewürfelte Tomaten
- Knoblauchzehe
- Orecchiette ¹
- Jungzwiebel
- Zwiebel
- Tomatenmark

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- Messbecher

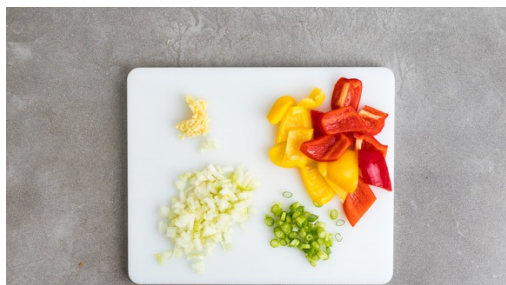
Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 895.0kcal, Fett 19.2g, Eiweiß 52.5g, Kohlenhydrate 120.9g



1. Gemüse schneiden

Zwiebel schälen, halbieren und grob würfeln. **Knoblauch** schälen und fein hacken oder pressen. **Paprika** halbieren, entkernen und in ca. 3cm große Stücke schneiden. **Jungzwiebel** in feine Ringe schneiden.



4. Pasta zugeben

Orecchiette zugeben und mit **gewürfelten Tomaten** und 600ml Wasser ablöschen.



2. Huhn vorbereiten

Huhn in ca. 3cm große Stücke schneiden. 1EL Olivenöl in einem großen Kochtopf bei mittelhoher Hitze erhitzen. Die **Hühnerenteile** rundum scharf anbraten, bis sie bräunlich sind. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.



5. Eintopf fertigstellen

Einmal aufkochen lassen, dann die Hitze herunterdrehen und ca. 15Min. köcheln lassen. Dabei ständig umrühren (sodass der Topfboden nicht anbrennt) und bei Bedarf mehr Wasser nachgießen. Nach einer Garzeit von ca. 2Min. mit Deckel zu Ende kochen.



3. Eintopf zusammenstellen

Zwiebeln, Knoblauch und **Paprika** zugeben und ca. 4-5Min. unter gelegentlichem Rühren anbraten. **Tomatenmark** zugeben und kurz mitbraten.



6. Anrichten

Der Eintopf ist fertig, wenn die **Orecchiette** bissfest sind und die Konsistenz sämig. Die **Sauce** eventuell mit etwas Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Pasta in Schüsseln verteilen, mit **Jungzwiebeln** bestreuen und sofort servieren.