

## Hähnchengeschnetzeltes mit Paprika und Zucchini

Zutaten für 5 Personen:

- 500 g Hähnchenbrustfilet(s) oder Hähnchenbrustgeschnetzeltes
- 2 Paprikaschote(n), rote
- 2 kleine Zucchini
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 2 TL Ajvar, scharfes
- 1 Becher Crème fraîche, 200 g
- 250 ml Hühnerbrühe
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- 500 g Basmatireis

Zubereitung:

Die Hähnchenbrustfilets und die Paprika in kleine Stücke, die Zucchini in etwa 0,5 bis 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und mit der flachen Seite des Messers zerdrücken.

Das Fleisch mit ein wenig Olivenöl auf hoher Stufe anbraten, bis es von allen Seiten leicht braun ist. Nun mit Salz und Pfeffer und anderen Gewürzen nach Geschmack würzen und aus der Pfanne nehmen. Wieder ein wenig Öl in die noch heiße Pfanne geben und das kleingeschnittene Gemüse zusammen mit der zerdrückten Knoblauchzehe dazugeben. Bei mittlerer Hitze einige Minuten braten, bis auch das Gemüse etwas angebräunt ist. Das Gemüse nach Belieben würzen und aus der Pfanne nehmen.

Nun in die heiße Pfanne die Hühnerbrühe geben, Ajvar und Crème fraîche dazugeben und aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach das Gemüse und das Fleisch zurück in die Pfanne geben und noch 2 bis 3 Minuten darin ziehen lassen.

In der Zwischenzeit den Reis nach Anleitung zubereiten

Als Beilage Basmatireis.

## Limoncello Mousse Rezept

Zutaten für 5 Personen:

- 75 g Cantuccini
- 100 ml Limoncello
- 250 g Magerquark
- 250 g Mascarpone
- 1 EL Lemoncurd
- 75 g Zucker
- 2 BIO-Zitrone, Abrieb, Saft, Spalten und Zesten
- 125 g Sahne

### Zubereitung

- Die Cantuccini in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz zerbröseln.
- Alle in 5 Gläser (a 250 ml) verteilen. Mit 50 ml Limoncello beträufeln.
- Den Quark, Lemon Curd, Mascarpone, Zucker, 50 ml Limoncello, Zitronenabrieb- und Saft in eine Schüssel geben und alles mit dem Schneebesen des Handrührgeräts verrühren.
- Sahne steif schlagen und unter die Masse heben. Anschließend die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Tülle geben und jeweils auf die Gläser verteilen. Alles für 1 Stunde kalt stellen.
- Vor dem Servieren mit Zitronenzesten oder kleinen Spalten verzieren.

Einkaufsliste:

- 500 g Hähnchenbrustfilet(s) oder Hähnchenbrustgeschnezeltes
- 2 Paprikaschote(n), rote
- 2 kleine Zucchini
- ~~1 Knoblauchzehe(n)~~
- ~~2 TL Ajvar, scharfes~~
- 1 Becher Crème fraîche, 200 g
- 250 ml Hühnerbrühe
- ~~Salz und Pfeffer~~
- ~~Olivenöl~~
- 500 g Basmatireis
  
- 75 g Cantuccini
- 100 ml Limoncello
- 250 g Magerquark
- 250 g Mascarpone
- 1 EL Lemoncurd
- 75 g Zucker
- 2 BIO-Zitrone, Abrieb, Saft, Spalten und Zesten
- 125 g Sahne