Hähnchen mit Chorizo und Paprika
pollo con chorizo y pimiento

Pollo con chorizo y pimiento ist ein schmackhaftes spanisches Gericht, das Hähnchen, Chorizo (eine würzige spanische Wurst) und Paprika kombiniert.
Dieses Gericht ist perfekt für ein herzhaftes Mittag- oder Abendessen und wird oft mit Reis oder Brot serviert.

Herkunft: Spanien
Kategorie: Tapas, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

400 g Hähnchenbrustfilet
100 g Chorizo
3 Paprika rot
5 Zehen(n) Knoblauch
1 Orange(n) unbehandelt
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
4 EL Olivenöl

Vorbereitung

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Die Chorizo ebenfalls würfeln. Paprika waschen, putzen, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und hacken. Die Orange waschen, trockenreiben und die Schale dünn abreiben. Eine Orangenhälfte auspressen.
Alle Zutaten mit 2 Esslöffeln Olivenöl in einer Schüssel vermischen.

Zubereitung

Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischmischung portionsweise darin etwa 7 bis 10 Minuten braten, bis das Fleisch gar ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

© 2026 coquina.de