

Kategorie

Fleisch

Titel

# Hähnchenschenkel mediterran

Zutaten

4 Hähnchenschenkel  
Gewürz  
Olivenöl  
1 große Möhre  
2 Zwiebeln  
½ rote Paprika  
½ gelbe Paprika  
Handvoll Cherrytomaten  
1 EL Tomatenmark  
3-4 Zweige Rosmarin

Zubereitung

Schenkel würzen, in Olivenöl anbraten, rausnehmen, beiseite stellen.

Im Sud die in dünne Scheiben geschnittene Möhre, die in grobe Stücke geschnittenen Zwiebeln und Paprika, die halbierten Tomaten, das Tomatenmark und die Rosmarinzweige anbraten.

Die Hähnchenschenkel wieder in die Pfanne legen. Bei geschlossenem Deckel schmoren lassen.

Den Deckel zum Schluss 10 Minuten abnehmen und den Sud etwas einkochen lassen.

Abschmecken nach Geschmack.