



Zutaten für 2 Portionen

🖊 = Kotányi Produkte

300 g Hühnerbrust100 g Ricotta270 g Cherrytomaten

1 Stk. Zucchini

2 Stk. Frühlingszwiebel1 EL Balsamicoessig

2 EL Olivenöl

1 Prise

Paprika edelsüß spezial

1 Prise

✓ Knoblauch granuliert

1 Prise

◆ Pfeffer schwarz ganz

1 Prise Petersilie geschnitten

1 Prise Basilikum gerebelt

1 Prise

✓ Oregano gerebelt

1 Prise

◆ Rosmarin geschnitten

Zucchini Pfanne mit Huhn

Ō 20−25 Min ♀♀♀

Zubereitung

- 1 Im ersten Schritt die Tomaten halbieren, sowie die Zucchini in Scheiben schneiden und diese anschließend vierteln.
- 2 Danach die Frühlingszwiebel in Streifen und die Hühnerbrust in Stücke schneiden.
- 3 Zum Würzen die Hühnerbrust mit Salz, Pfeffer und den Kräutern einreiben.
- Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Huhn anbraten. Sobald das Huhn etwas Farbe bekommt, das Gemüse beigeben, nochmals mit Salz, Pfeffer und den Kräutern würzen und weiterbraten.
- 5 Zum Schluss mit etwas Balsamicoessig und Ricotta toppen.

