



Zucchini Pfanne mit Huhn

🕒 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.
- 4 Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Huhn anbraten. Sobald das Huhn etwas Farbe bekommt, das Gemüse begeben, nochmals mit Salz, Pfeffer und den Kräutern würzen und weiterbraten.
- 5 Zum Schluss mit etwas Balsamicoessig und Ricotta toppen.

Zutaten für 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Hühnerbrust
100 g	Ricotta
270 g	Cherrytomaten
1 Stk.	Zucchini
2 Stk.	Frühlingszwiebel
1 EL	Balsamicoessig
2 EL	Olivenöl
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
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

