

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 beigeben, 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