



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 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 |

