

Huhn mit Knoblauch und Chili

(2 Portionen)

<u>Menge</u>	<u>Zutaten</u>
500g	Hähnchenbrustfilet
2 Stück	Tomaten
1 Stück	mittelgroße Zwiebel
2 Stück	Knoblauchzehen
2 EL oder 1/2 Bd.	Petersilie
4 EL	Olivenöl
1 Stück	Baguettestange
1 Stück	frische (oder getr.) Habanero - Chili
2 Stück	gemahlene Chiltepin
Prise	Salz

Zubereitung:

1. Tomaten an der Spitze einritzen, eine Minute in kochendes Wasser tauchen, dann die Haut abziehen und alles gut abtropfen lassen.
2. Jetzt die Tomaten in Würfel schneiden.
3. Die Zwiebeln und den Knoblauch fein würfeln und in der Pfanne im erhitzten Olivenöl glasig dünsten.
4. Die Hähnchenbrust in Würfel schneiden, dazugeben und unter Rühren anbräunen.
5. Jetzt geben wir die Tomaten, die kleingeschnittenen Chili's und das Salz dazu und lassen das Ganze noch etwa 15 min. offen köcheln.
6. Das Gericht mit der Petersilie bestreuen und servieren.
7. Dazu für jeden eine halbe, frische Baguettestange.....

:-) GUTEN APPETIT!