Paprika Sahne Hähnchen

Ca. 600g Hähnchenbrust vom Wiesenhähnchen (2 Stück)
2 Paprika (rot)
100 Gouda (gerieben)
1 Zwiebel
1 TL Paprikagewürz edelsüß
1 TL Paprikagewürz scharf
2 EL Tomatenmark
1 TL Salz
2 Prisen Pfeffer
1 EL Speisestärke
Ca. 150 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne (Rama Cremefine)
200 g Schmand od. Creme Fraîche

1. Backofen (Ober- und Unterhitze) auf 200 Grad vorheizen
2. Wiesenhähnchen-Brust kalt abwaschen, mit Küchenkrepp trocken tupfen (evtl. noch teilen) und mit Salz und etw. Paprikapulver würzen
3. Hähnchenbrust nebeneinander in eine Auflaufform legen
4. Eine Paprika in Streifen schneiden und auf den Filets verteilen
5. Die Zwiebel und die zweite Paprika ganz fein geschnitten in einer Pfanne mit etwas Öl andünsten
6. Mit Paprikagewürz, Salz, Pfeffer und Tomatenmark würzen und mit der Stärke bestäuben. Die Brühe dazugeben und solange rühren bis es aufkocht
7. Sahne, Schmand/Creme Fraîche und Gouda unterheben
8. Die Soße über die Wiesenhähnchen geben und das Ganze für ca. 30 min im vorgeheizten Ofen garen

Dazu essen wir gerne Reis oder Spätzle, mit einem grünen Salat.