



hr1-DOLCE VITA

## Reiner Neidhart Huhn im Topf

### ZUTATEN

4 Hühnerbrüste	1 Schalotte
120 g Chorizo	120 g gekochte Trockenbohnen
2 rote Zwiebeln	1 rote Paprika
2 Knoblauchzehen	1 Stange Lauch
0,2 l Rapsöl	160 g Champignons
6 cl trockener Sherry	1 Zweig Rosmarin
Salz ,Pfeffer, gerauchtes Paprikapulver	0,1 l Rapsöl
	Salz, Pfeffer
	0,2 l Fleischbrühe oder Gemüsebrühe
	200 g geriebener Manchego

### ZUBEREITUNG

Die Brüste halbieren, würzen und im Rapsöl scharf anbraten. Die Chorizo und Zwiebeln in gleichgroße Stücke schneiden, Knoblauchzehen grob hacken und kurz mit anrösten und mit dem Sherry ablöschen. Das Fleisch im Ofen ca. 10-12 Minuten garen.

Die Bohnen mit der kleingeschnittenen Schalotte im Rapsöl glasig dünsten. Die Paprika, den Lauch und die Champignons in gleichgroße Stücke schneiden und dazugeben. Rosmarin zupfen, dazugeben und abschmecken.

Das Gemüse mit dem Fleisch kurz in einer Pfanne schwenken, die Brühe und den Manchego dazugeben und mit frischem Weißbrot servieren.