

Tavuk Sote (*Türkische Hähnchen-Pfanne*)

Zutaten

- 600 g **Hähnchenbrustfilet**, in kleine Würfel geschnitten
- 2 **Spitzpaprika** (grün), in Ringe geschnitten
- 1 **rote Paprika**, gewürfelt
- 2 **Tomaten**, gehäutet und gewürfelt
- 1 **große Zwiebel** & 2 **Knoblauchzehen**
- 1 EL **Tomatenmark**
- 1 TL **Thymian**
- 1 TL **Pul Biber**
- **Salz, Pfeffer**
- 3 EL **Olivenöl**



Guten Appetit – Afiyet olsun! 🇹🇷

Zubereitung

1. **Fleisch anbraten:** Das **Olivenöl** in einer großen Pfanne erhitzen. Die **Hähnchenwürfel** darin scharf anbraten, bis sie leicht Farbe bekommen.
2. **Gemüse dazu:** **Zwiebeln, Knoblauch** und alle **Paprikastücke** hinzufügen. Etwa 5 Minuten mitdünsten, bis das Gemüse weich wird.
3. **Aroma:** Das **Tomatenmark** unterrühren und kurz anrösten. Dann die **Tomatenwürfel** und die **Gewürze** (besonders den **Thymian**) hinzugeben.
4. **Schmoren:** Einen kleinen Schuss **heißes Wasser** (ca. 50 ml) dazugeben, Deckel drauf und bei mittlerer Hitze **ca. 10 Minuten köcheln** lassen, bis eine sämige Sauce entsteht.