

HÄHNCHENFIFI MIT PAPI- MANGI-SALSA

Zutaten

- 2 gelbe Paprika
- 1 kl. Zwiebel
- 2 gelbe Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kl. Mango (oder TK-Früchte)
- 1 EL Sherryessig
- 1 EL Olivenöl
- ½ rote Chili
- 4 Hähnchenfilets
- 1 TL Salz
- 1 EL bunter Pfefferkörner
- 3 EL Olivenöl

FOTO
FOLGT

Zubereitung

Paprika und Zwiebeln in kleine feine Stücke schneiden und zusammen mit dem Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, bis sie weich sind. Dann die Tomaten, Knoblauch, Mango, Chili und Sherryessig dazugeben. Auf niedrigster Stufe ca. 25 min. köcheln lassen (gelegentlich umrühren). Alles Pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In der Zwischenzeit wo die Salsa köchelt, die Hähnchenfilets würzen, anbraten und je nach Größe garen. Zusammen mit der Salsa servieren.

Tipp: