

Thermomix Rezept für Paprika-Hähnchen-Geschnetzeltes zu Bandnudeln

Zutaten:

- 1 Zwiebel, halbiert
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g Olivenöl
- 1 Dose stückige Tomaten (400 g)
- 140 g Wasser
- 500 g Paprika (gemischt, in mundgerechten Stücken)
- 1,5 TL Salz
- 1,5 TL Pfeffer
- 1 geh. TL Gewürzpaste für Gemüsebrühe (selbst gemacht)
- 1,5 TL Basilikum, getrocknet
- 1/2 TL Majoran, getrocknet
- 1/2 TL Thymian, getrocknet
- 600 g Hähnchenbrustfilet (in Würfeln ca. 2-3 cm)
- 500 g Bandnudeln
- 25 g Speisestärke
- 200 g Sahne (bei uns laktosefreie)

Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauch in den Mixtopf geben, **4 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- Öl zugeben und, **3 Min./120 Grad/Stufe 1** dünsten.
- Tomaten, 100 g Wasser, Paprika, Salz, Pfeffer, Gewürzpaste, Basilikum, Majoran und Thymian zugeben und **3 Min./100 Grad/Linkslauf/ Stufe 1** garen.
- Hähnchenfleisch zugeben und **10 Min./100 Grad/Linkslauf/ Rührstufe** garen. In dieser Zeit die Bandnudeln nach Packungsanweisung in einem Topf auf dem Herd garen.
- Speisestärke und 40 g Wasser in einem Schüsselchen glatt rühren. Angerührte Speisestärke und Sahne in den Mixtopf hinzugeben, **3 Min./100 Grad/ Linkslauf/ Rührstufe** aufkochen, Paprika-Hähnchen-Geschnetzeltes abschmecken und zu den Bandnudeln servieren.

Auf dem [Rezept-Portal Cookidoo](#) findet ihr noch Nährwertangaben zu dem Kuchen, das finde ich für normalgewichtige Kinder aber unnötig und lasse diese Angabe daher hier bewusst weg. Die Mengenangaben reichen für 3 Kleinkinder und 2 Erwachsene. Man schnippelt etwa 20 Min, gesamte Zubereitungszeit sind 40 Minuten.

Guten Appetit!