



Huhn mit Oliven - Kotópulo me eliés

Zutaten:

- 1 Huhn (einfacher sind schon fertig zerteilte Hühnchenteile nach Geschmack und Vorliebe – können auch ein paar Teile mehr sein als 1 Huhn hat *g*)
Die Teile eventuell ein bisschen marinieren – je nach belieben!
- 2-3 rote Paprikas (Können auch die anderen Farbein sein)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g. Tomaten
- schwarze und grüne Oliven
- 6 EL Olivenöl
- 1/8 Rotwein (trocken)
- 3 Zweige frischen Thymian (od. 3 TL getrocknet)
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Paprika in Stücke schneiden
2. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln
3. Tomaten mit heißem Wasser übergießen, häuten und würfeln
4. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Hühnchenteile rundum anbraten – anschließend aus dem Topf nehmen.
5. Paprika, Zwiebel und Knoblauch ca. 2 min in der Pfanne mit Öl anbraten.
6. Anschließend die Tomaten und die Oliven kurz mitschmoren lassen
7. Eine Mischung aus dem Wein und einem 1/8 l Wasser machen
8. die Hälfte der Mischung zu den Tomaten geben
9. Thymian dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken
10. Hühnerteile in eine große ofenfeste Form geben und mit der Sauce überdecken
11. bei kleiner Hitze ca. 50 min garen lassen
12. ab und zu abschmecken und etwas von der Wein-Wasser-Mischung dazugeben

Tolles Hauptgericht – wenig Aufwand – gelingt leicht und schmeckt „**poli kala**“

