

Slow-Cooker-Hühnereintopf



Vorbereitungszeit: 255 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Apfelessig: 2 TL
- Entbeinte, hautlose Hühnerbrüste: 2 (ca. 680 g) gewürfelt (große Stücke)
- Frische, fein zerkleinerte Petersilie: eine Handvoll
- Frühlingszwiebeln (sowohl grüne als auch weiße): 2, geschnitten und zerkleinert
- Gemahlene Muskatnuss: ½ TL
- Geschälte und zerkleinerte Knoblauchzehen: 3
- Getrockneter Oregano: 1 TL
- Gewürfelte Zwiebel: 1
- Natriumarme Hühnerbrühe: 3 Tassen
- Russet-Kartoffel: 1 Große geschälte und gewürfelte (große Stücke)
- Salz und schwarzer Pfeffer: zum Abschmecken
- Süße Paprika: 1 TL
- Zerkleinerte Möhren: 2
- Zerkleinerte Sellerierstangen: 2

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 750 gr



Vorbereitung

Dieser einfache, Slow-Cooker Hühnereintopf ist das perfekte Abendessen für jeden Wochenabend!

1. Die Zwiebeln, die Karotten, den Sellerie, die Kartoffeln und die Knoblauchzehen in einen großen Slow-Cooker-Topf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Das Hähnchen mit Salz und Pfeffer würzen und auf das Gemüse geben.
3. Gewürze und Lorbeerblatt hinzufügen. Die Hühnerbrühe und das **Tomatenfruchtfleisch in Stücken von Pomi** hinzugeben.
4. Den Slow-Cooker abdecken und auf NIEDRIG für 6 bis 8 Stunden ODER auf HOCH für 3 bis 4 Stunden einstellen.
5. Wenn der Hühnereintopf fertig ist, einen Spritzer Apfelessig hinzufügen. Frische Petersilie und Frühlingszwiebeln unterrühren. Mit einem knusprigen Lieblingsbrot servieren.

Recipe by Suzy Karadsheh of TheMediterraneanDish.com