# Rezeptvorschlag

## Schmackhafter Dip

### Zutaten (für 4 Personen)

4 Hähnchenbrustfilets 2 EL Paprikapulver, edelsüß

2 TL Spicy's Berbère

1/4 Tasse Hühnerbrühe

1/4 Tasse Weißwein

1/4 Tasse Wasser

1/4 Tasse Butter

3 cm Ingwer, gehackt

1 TL Salz

2 EL Zitronensaft

2 Knoblauchzehen, klein gehackt

2 Zwiebeln

4 Eier, hart gekocht

#### Zubereitung

Die Hähnchenbrustfilets in Würfel schneiden und in der Butter anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Die gehackten Zwiebeln mit dem Knoblauch anbraten, dann Zitronensaft, Salz, Ingwer, untermischen. Wasser, Wein, **Spicy's Berbère** und Paprika dazugeben, ca. 5 min. köcheln lassen. Dann die Hähnchenbrustwürfel wieder zugeben und alles zugedeckt 10 min. köcheln lassen.

Die Eier schälen und mit der Gabel einstechen und in die Sauce legen, noch-mal 10 min. weiter köcheln. Schmeckt ganz lecker mit frischem Weißbrot.

#### **Guten Appetit!**