

# Unser Kinziger Jambalaya

## Zutaten für zwei Personen

- 2 Hähnchenbrüste oder Hähnchenkeulen
- 10 Garnelen
- 1 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Zucchini
- 4 Karotten
- 1/4 Knolle Sellerie
- 10 kleine Kartoffeln (Drillinge)
- Knoblauch
- Frischer Rosmarin
- Salz und Pfeffer
- Sonnenblumenöl
- unsere Kinziger Jambalayasauce (350ml)

## Vorbereitung

Gemüse abwaschen und trocken reiben.  
Karotten, Sellerie und Zwiebeln schälen.  
Karotten und die Zucchini in dünne Scheiben schneiden.  
Paprika entkernen und in Streifen schneiden.  
Sellerie und Zwiebel in Würfel schneiden.  
Hähnchenbrust in Streifen schneiden.  
Kartoffeln halbieren oder vierteln.

## Action

### Kartoffeln

Die rohen Kartoffeln mit Öl in einer Pfanne anbraten, drei angeprügelte Knoblauchzehen mit dem frischen Rosmarin dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Kartoffeln von der Pfanne auf ein Backblech geben und bei 200 Grad im Ofen ca. 15 Minuten garen.

### Jambalaya

Pfanne mit Öl erhitzen und die Hähnchenstreifen und Garnelen darin scharf anbraten (3-5 Min). Mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend Hähnchenstreifen und Garnelen aus der heißen Pfanne nehmen. Im gleichem Atemzug Zwiebeln in der Pfanne glasig garen und dann nach und nach das restliche Gemüse dazugeben.  
Ein wenig salzen und Pfeffern, Deckel auf die Pfanne und das Gemüse kurz durchgaren.  
Anschließend unsere Kinziger Jambalayasauce mit den Hähnchenstreifen und den Garnelen in die Pfanne zu dem Gemüse geben. Aufkochen und mit den Kartoffeln anrichten.