



pampered | chef

Hähnchengeschnetzeltes

Zutaten:

800 g Hähnchenbrustfilet
1 Bund Frühlingszwiebeln
200 g Champignons
1 EL Omas Butter Öl
2 TL Kräuterfreude
3 TL Meat & Veggie
1 TL Royales Genuss Salz
1 Becher Kochsahne
200 ml Milch

Zubereitung:

Hähnchenbrustfilet in mundgerechte Stücke schneiden.

Champignons putzen und vierteln, Lauchzwiebel in Ringe schneiden.

Omas Butter Öl in die Gusspfanne geben, auf Stufe 7 erwärmen und das Fleisch darin gut anbraten bis es schön braun ist.

Frühlingszwiebel und Champignons dazugeben und ebenfalls anbraten. So lange braten und dabei immer wieder rühren, bis das Wasser das von den Pilzen kommt eingezogen ist.

Am Schluss noch Kräuter, die Gewürze und Sahne dazu geben, verrühren und mit Reis genießen.