



HÄHNCHEN-GEMÜSEPFANNE

von Christine Hüls

ZUTATEN für ca. 3-4 Portionen

500 g Hähnchen Geschnetzeltes
1 TL Sweet Curry*
1 TL Reise nach Hawaii*
4 TL Wasser
5 EL Omas Butteröl*
2 TL Peach Passion*
500 g Brokkoli

1 rote Paprika
1 kleine Zucchini
1 Hand voll Ananasstückchen inklusive Saft
250 ml Sahne
100 ml Wasser
1 TL Knobi Genuss Salz*



ZUBEREITUNG

Sweet Curry, Reise nach Hawaii mit 4 TL Wasser aktivieren. 4 EL Omas Butteröl, Peach Passion hinzugeben und vermengen. Diese Masse über das Hähnchen Geschnetzelte geben, verrühren und circa 10 Minuten einziehen lassen.

1 EL Omas Butteröl in einer Pfanne erhitzen, Geschnetzeltes darin scharf anbraten, rausnehmen und zur Seite stellen. Das Gemüse plus Ananas mit ca. 60 ml Wasser in der Pfanne dünsten, nach 10 Minuten mit Sahne ablöschen und mit Knobi Genuss Salz abschmecken.

Tipp

Passt zu Nudeln, Reis, Kartoffelpüree

*Edelschmaus Originalprodukt