



CREMIGES HÄHNCHEN MIT ERBSEN & MÖHREN

von Heike Schoon



ZUTATEN für 4 Portionen

800 g Hähnchenbrust oder -innenfilets
1 EL Griechisches Olivenöl
1 großes Glas Erbsen & Möhren
500 ml Kochsahne (z.B. Rama Cremefine)
3 TL Pumpkin Spice*
1 TL Feines Süppchen*
200 g Sahne-Schmelzkäse
Regenbogen Pfeffer* und Meersalz* aus der Mühle
frische Petersilie, klein gehackt

ZUBEREITUNG

Hähnchenfleisch in mundgerechte Stücke schneiden und in einer großen Pfanne im Griechischen Olivenöl rundherum anbraten.

Sobald das Hähnchen leicht Farbe angenommen hat, mit der Kochsahne ablöschen und Pumpkin Spice sowie Feines Süppchen einrühren.

Alles kurz erhitzen, anschließend die Temperatur reduzieren und den Sahne-Schmelzkäse unterrühren. Bei kleiner Hitze etwa 10–15 Minuten köcheln lassen, bis der Schmelzkäse vollständig geschmolzen ist und eine cremige Sauce entstanden ist.

Nun die Erbsen & Möhren dazugeben und kurz erwärmen.

Zum Schluss mit Regenbogenpfeffer und Meersalz abschmecken.

Mit frisch gehackter Petersilie garnieren und servieren.

Tipp:
Dazu passen Reis, Kartoffelpüree oder Salzkartoffeln.

*Edelschmaus Originalprodukt

selbstständiger Berater
EDELSCHAUS
kochen mit Herz