



## Fruchtige Hähnchen-Pfanne

### Zutaten

- 300 g Hähnchenbrustfilets
- 1 TL Curry
- 60 g Frühlingszwiebeln
- 150 g Pfirsich a.d. Dose
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 200 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Gemüse-Pfanne mit Hähnchen
- 2 EL Schmand

### Zubereitung

1. Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Mit Curry bestreuen.
2. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Pfirsiche in Schnitten abtropfen lassen.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und das Fleisch darin anbraten. Frühlingszwiebeln zugeben und mitbraten.
4. Wasser zugießen, MAGGI Fix für Gemüse-Pfanne mit Hähnchen einrühren, zum Kochen bringen und 1 Min. kochen lassen. Pfirsiche zugeben und darin heiß werden lassen. Kurz vor dem Servieren Schmand o. Joghurt unterrühren. Dazu schmeckt Reis.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	16 g
Energie	264 kcal
Fett	11 g
Protein	26 g

🕒 20 Minuten

⊕ 3 Portionen