



Hähnchen- Geschnetzeltes in cremiger Schnittlauch- Sauce

Zutaten

- 250 g Hähnchenbrustfilets
- 150 g Champignons, frisch
- etwas Salz
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 150 ml Wasser
- 100 ml Weihenstephan Sahne zum Kochen (15 % Fett)
- 1 Beutel MAGGI Für Genießer Schinken Sahnesauce
- 3 EL Schnittlauchröllchen
- 1 EL Zitronensaft
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Hähnchenbruststreifen darin 2-3 Min. braten. Champignons zugeben und mitbraten.
4. Wasser und Weihenstephan Sahne zum Kochen (15 % Fett) zugießen.
5. MAGGI Für Genießer Schinken Sahnesauce einrühren und zum Kochen bringen. Bei geringer Wärmezufuhr 1 Min. kochen. Dabei gelegentlich umrühren. Schnittlauchröllchen zugeben und mit Zitronensaft abschmecken. Dazu passt Reis oder Baguette und ein gemischter Salat.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	11 g
Energie	353 kcal
Fett	17 g
Protein	37 g

🕒 20 Minuten

⊕ 2 Portionen