



Eierlikör- Hühnerfrikassee mit Zuckerschoten

Zutaten

- 200 g Zuckerschoten
- 4 Stängel Petersilie
- 300 g Hähnchenbrustfilets
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 300 ml Wasser
- 50 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Rahm Geschnetzeltes
- 3 EL Eierlikör
- 1 EL Zitronensaft

Zubereitung

1. Zuckerschoten putzen, waschen und schräg in Stücke schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken.
2. Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Das Fleisch darin rundherum anbraten.
3. Wasser und Sahne zugießen. MAGGI Fix für Rahm Geschnetzeltes einrühren und zum Kochen bringen. Zuckerschoten zugeben und bei mittlerer Wärmezufuhr ca. 5 Min. garen.
4. Mit Eierlikör und Zitronensaft abschmecken. Zum Anrichten mit Petersilie bestreuen. Dazu schmeckt Basmati-Reis.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	28 g
Energie	545 kcal
Fett	26 g
Protein	43 g

🕒 25 Minuten

⊕ 2 Portionen