



Champignon-Sahne-Hähnchen

Zutaten

- 300 g Champignons, frisch
- 50 g Zwiebeln
- 1 TL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 450 g Hähnchenbrustfilets
- 250 ml Wasser
- 150 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Champignon-Rahm Hähnchen

Zubereitung

1. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.
2. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und darin Hähnchenbrustfilets jeweils von beiden Seiten ca. 5 Min. goldbraun anbraten, herausnehmen und warm stellen. Champignons und Zwiebelwürfel im Bratfett anbraten.
3. Wasser und Sahne zugießen. MAGGI Fix für Champignon-Rahm Hähnchen einrühren und alles aufkochen. Hähnchenbrustfilets wieder zugeben und bei mittlerer Wärmezufuhr ca. 15 Min. offen kochen, bis die Hähnchenbrustfilets gar sind. Dabei gelegentlich umrühren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	10 g
Energie	380 kcal
Fett	19 g
Protein	42 g

🕒 34 Minuten

⊕ 3 Portionen