



Kräuter- Geschnetzeltes

Zutaten

- 200 g Champignons, frisch
- 75 g Frühstücksspeck
- 300 g Geschnetzeltes (Pute oder Hähnchen)
- 300 ml Wasser
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Bolognese Bianco
- 1 EL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- 2 EL Schnittlauchröllchen

Zubereitung

1. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Frühstücksspeck in Streifen schneiden und in einer Pfanne knusprig braun auslassen.
2. Hähnchengeschnetzeltes dazugeben und goldbraun anbraten. Champignons dazugeben und mitbraten, bis die Flüssigkeit verdampft ist.
3. Wasser und Sahne dazugeben. MAGGI Fix für Bolognese Bianco einrühren und aufkochen. Vor dem Servieren THOMY Delikatess-Senf und Schnittlauchröllchen dazugeben und unterrühren. Dazu schmecken Schupfnudeln oder Spätzle.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	9 g
Energie	360 kcal
Fett	21 g
Protein	34 g

🕒 15 Minuten

⊕ 3 Portionen