



Hähnchengeschnetzeltes es mit Apfelscheiben

Zutaten

- 50 g Zwiebeln
- 1 Apfel (Boskop)
- 4 Slightly leveled tablespoons HERTA Breakfast Bacon
- 1 EL THOMY Reines Rapsöl
- 400 g Hähnchengeschnetzeltes
- 300 ml Wasser
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Gratinierte Schweine Medaillons
- 1 EL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (im Glas)

Zubereitung

1. Zwiebel putzen, waschen und in Würfel schneiden. Apfel waschen, in Viertel schneiden und das Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden. HERTA Breakfast Bacon in Streifen schneiden.
2. In einer Pfanne THOMY Reines Rapsöl heiß werden lassen. Hähnchengeschnetzeltes dazugeben, von allen Seiten goldbraun anbraten, herausnehmen und warmstellen. Im Bratsatz die Baconstreifen, Zwiebeln und Apfelscheiben anbraten.
3. Im Messbecher Wasser und Sahne mischen. MAGGI Fix für Gratinierte Schweine Medaillons einrühren und alles zu den Zutaten in die Pfanne gießen, aufkochen. Hähnchengeschnetzeltes wieder zugeben und ca. 10 Min. bei geringer Wärmezufuhr garen. Mit THOMY Delikatess Senf abschmecken. Dazu schmecken Reis oder Salzkartoffeln.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	12 g
Energie	319 kcal
Fett	17 g
Protein	28 g

🕒 25 Minuten

⊕ 4 Portionen