

Hähnchen-Gulasch mit Gemüse und Gorgonzola-Soße

800 g Hähnchenbrust	3 Zucchini	3 Karotten
1 Speisezwiebel	Olivenöl nativ extra	Salz, Pfeffer
200 g milder Gorgonzola	150 g frische Sahne	Petersilie

Das Gemüse putzen, der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden.

Das Hähnchenfleisch in 2 cm große Würfel schneiden.

Eine Antihaft-Pfanne mit ein wenig Olivenöl erhitzen.

Die gehackte Zwiebel dazugeben und einige Minuten anbraten.

Das Gemüse dazugeben und einige Minuten kochen.

Das Hähnchenfleisch dazugeben und bei mittlerer Hitze garen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die frische Sahne und den milden Gorgonzola in Flocken dazugeben.

Bei kleiner Flamme mischen und die gehackte Petersilie dazugeben. Heiß servieren.

NN am 21. Oktober 2025