

Party-Schlemmertopf

Für 4 Portionen

1 EL Öl	500 g Hähnchen-Brust	1 rote Paprika
1 Zucchini	200 g Champignons	250 ml Gemüsebrühe
2 EL Soja-Soße	1 TL Knoblauchpulver	Pfeffer, Salz
Zitronensaft		

Öl in einer großen Pfanne auf mittlere Hitze erwärmen, die gewürfelte Hähnchen-Brust hinzugeben und 5-7 Minuten anbraten, bis sie goldbraun und durchgegart ist.

Paprika, Zucchini und Champignons in die Pfanne geben, für weitere 5 Minuten braten, bis das Gemüse leicht weich ist.

Gemüsebrühe und Soja-Soße in die Pfanne gießen, mit Knoblauchpulver, Pfeffer und Salz würzen, umrühren und 10 Minuten köcheln lassen.

Den Party-Schlemmertopf probieren und bei Bedarf nachwürzen. Einen Spritzer frischen Zitronensaft hinzugeben. Den Party-Schlemmertopf heiß in Schalen oder auf Tellern mit frischen Kräutern und frischem Baguette servieren.

Anna Schneider am 10. November 2025