

Party-Schlemmertopf

Für 4 Portionen

500 g Hühnchenbrust	1 rote Paprika	1 Zucchini
200 g Champignons	250 ml Gemüsebrühe	2 EL Sojasauce
1 TL Knoblauchpulver	Pfeffer, Salz	Zitronensaft

1 Esslöffel Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die gewürfelte Hühnchen-Brust hinzugeben und 5-7 Minuten braten, bis es goldbraun und durchgegart ist.

Paprika, Zucchini und Champignon-Scheiben in die Pfanne geben, alles für 5 Minuten anbraten, bis das Gemüse leicht weich geworden ist.

Gemüsebrühe und Sojasauce in die Pfanne gießen, Knoblauchpulver, Pfeffer und Salz darüber streuen, alles gut umrühren und 10 Minuten köcheln lassen; bei Bedarf mit Pfeffer, Salz, Kräutern und einem Spritzer Zitronensaft würzen.

Den Party-Schlemmertopf heiß in Schalen oder auf Tellern servieren.

Anna Schneider am 15. Dezember 2025