

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