

Hähnchen Stroganoff

Für 4 Personen:

1 kg Hähnchenbrustfilet, Scheiben	1 Zwiebel, Scheiben	150 g Champignons, Scheiben
2 Paprikaschoten, Scheiben	4 EL Tomatenmark	400 ml Milch
1 EL Sojasauce	1 EL Olivenöl	Knoblauchpulver
Salz, Pfeffer	100 ml Schmelzkäse	Paprikapulver

Das Olivenöl in einer Pfanne mit hohem Rand erhitzen. Die Hähnchenbrustfilets leicht anbraten und dann aus der Pfanne nehmen.

In der gleichen Pfanne Zwiebeln, Paprika und Pilze anbraten.

Hähnchenbrustfilets wieder hinzugeben und Tomatenmark unterrühren.

Milch und Schmelzkäse hinzufügen, alles ein paar Minuten leicht kochen lassen.

Das Gericht mit Sojasauce, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Paprikapulver abschmecken.

Zu Hähnchen Stroganoff passt Reis, Nudeln oder Kartoffeln. Ein frischer Salat rundet das Essen perfekt ab.

NN am 07. Februar 2025