

Hähnchen-Champignon-Pfanne

Für 2 Personen:

300 g Hähnchen-Geschnetzeltes	250 g Champignons	2 EL Sojasauce
1 EL Olivenöl	1/2 TL Knoblauch-Pulver	1/2 TL Brathuhn-Gewürz
Petersilie	Schmand	Knoblauch
Salz, Pfeffer		

Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden, mit dem Hähnchen-Fleisch in eine Schüssel geben, mit Sojasauce, Olivenöl, Knoblauch-Pulver, dem Fleisch-Gewürz mischen und zugedeckt mindestens 2 Stunden marinieren.

Die Heißluft-Fritteuse (oder Backofen) 3 min. auf 200°C vorheizen.

Danach das Fleisch-Pilz-Mischung in den Frittierkorb geben und 8-10 Minuten backen.

Nach der Hälfte der Zeit einmal durchrühren.

Nach Belieben mit Petersilie bestreuen und mit Knoblauch-Schmand servieren.

NN am 26. Februar 2025