

Hähnchen-Champignon-Pfanne

Für 2 Portionen:

300 g Hähnchen-Geschnetzeltes	150 g Pilze	2 EL Sojasauce
1 EL Olivenöl	1/2 TL Knoblauchpulver	1/2 TL Fleischgewürz
Petersilie	Schmand	Knoblauch
Salz, Pfeffer		

Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden, mit dem Hähnchen in eine Schüssel geben, mit Sojasauce, Olivenöl, Knoblauchpulver, Fleischgewürz mischen und Zugedeckt mindestens 2 Stunden marinieren lassen.

Die Heißluftfritteuse 3 Minuten auf 200°C vorheizen (oder Backofen).

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 Knoblauchschand servieren.

NN am 04. August 2025