

# Hähnchen Stroganoff

## Für 4 Personen:

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

Filets, Zwiebel, Pilze, Paprika in Scheiben schneiden.

Das Olivenöl in einer Pfanne mit hohem Rand erhitzen und die Hähnchenbrustfilets darin leicht anbraten, dann aus der Pfanne nehmen und Zwiebeln, Paprika und Pilze schnell darin anbraten. Nun die Hähnchenbrustfilets wieder hinzugeben, das Tomatenmark unterrühren, Milch, Schmelzkäse begeben und alles ein paar Minuten köcheln lassen.

Mit Sojasauce, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Paprikapulver abschmecken.

Anstelle von Hähnchen-Brustfilet eignen sich auch andere Fleischsorten, wie zBÑacken- oder Lamm-Streifen; aber auch Hähnchen-Oberschenkel.

Zu diesem Gericht passt sehr gut Reis; es lässt sich aber mit vielem anderen kombinieren.

NN am 13. September 2023