

Hähnchen-Paprika-Champignon-Pfanne

Für 4 Portionen

500 g Hähnchenbrustfilet	2 rote Paprikaschoten	200 g Champignons
1 Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer	Brühe
1 Becher Crème-fraîche	1 Zwiebel	Speisestärke

Das Fleisch, die Paprika, die Zwiebel und die Champignons in Stücke schneiden. Das Fleisch, die Zwiebeln und den gepressten Knoblauch braten.

Die Champignons und Paprika hinzugeben und ebenfalls etwas anbraten.

Danach mit Brühe ablöschen, so dass mindestens der Inhalt bedeckt ist, je nachdem wie viel Sauce man haben möchte.

Crème fraîche hinzugeben und die fertige Sauce mit Speisestärke oder Mehl andicken.

Dazu passt Reis.

NN am 10. Juni 2024