

## Hähnchen-Geschnetzeltes ungarisch

### Für 2 Portionen:

300 g Hühnerbrust, geschnetzelt	200 g Champignons	1 Paprikaschote
1 Zwiebel	1 EL Ketchup	150 g Schmand
1 TL Paprikapulver, edelsüß	1 EL Öl	Mehl, Salz, Pfeffer
Hühnerbrühe		

Die Pilze feinblättrig schneiden.

Die Paprikaschote in Streifen schneiden.

Die Zwiebel fein schneiden.

Die geschnetzelte Hühnerbrust mit der Zwiebel in Öl leicht abrösten. Die Champignons und die Paprikaschote dazugeben und 5 Minuten mitdünsten. Mit edelsüßem Paprika stauben, Ketchup dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Eventuell mit etwas Hühnerbrühe aufgießen und 10 Minuten leicht köcheln lassen, bis der Saft etwas eingedickt ist.

In den Schmand etwas Mehl einrühren. Geschnetzeltes mit dem Schmand-Mehlgemisch binden und kurz durchziehen lassen.

Mit Nudeln, Reis, Spätzle oder Rösti servieren.

NN am 15. Juli 2024