

Hähnchen-Champignon-Pfanne

300 g Hähnchengeschnetzeltes 150 g Pilze 2 EL Sojasauce
1 EL Olivenöl 1/2 TL Knoblauchpulver 1/2 TL Smoky Fleischgewürz

Optional:

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 2 Stunden marinieren.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Fleisch-Pilz-Mischung 8-10 Minuten backen.

Nach der Hälfte der Zeit einmal durchrühren.

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

NN am 02. Mai 2025