

Hähnchen-Pilz-Pfanne

Für 2 Portionen:

150 g Champignons 1 Zwiebel 1 Stück Kräuterbutter
1/2 Becher Schmand 1 Hähnchen-Filet 1 Kräuterling
Butter

Das Hähnchen-Filet in Streifen schneiden (etwa Pommes-frites-Größe), Champignons und Zwiebel in Streifen schneiden.

Etwas Butter in einer tiefen Pfanne erhitzen, Champignons, Zwiebeln und Hähnchenstreifen darin anbraten.

1 EL. Kräuterbutter hinzufügen, etwas brutzeln lassen, mit Schmand ablöschen (2-3 Esslöffel), mit Salz, Pfeffer und dem Kräuterling abschmecken.

NN am 09. Juni 2025