

# Kochen mit Klaus

## Französische Hähnchenpfanne

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 600 g Hähnchenbrustfilet, 1-2 Zwiebeln, 4 Zehen Knoblauch, Pfeffer,
- Salz, 250 g Champignons, 100 g Cocktailtomaten, Öl, 250 ml Milch,
- 250 ml Hühnerbrühe, 1 Pck. Fix f. knusprige Hähnchen-Schenkel,
- 4 EL helle Sauce, 350 g grüne TK-Bohnen, Kräuter der Provence,
- 1 EL TK-Petersilie

### Zubereitung:

1. Zwiebel, Knoblauch abziehen u. fein würfeln. Pilze putzen, vierteln oder halbieren. Hähnchen waschen, trockentupfen u. in feine Streifen schneiden. Tomaten waschen, putzen u. halbieren.



2. Beutelinhalt mit 5 EL Öl in einer Schüssel verrühren. Fleisch u. Pilze zugeben u. gut vermengen. Zwiebeln u. Knoblauch in Öl andünsten. TK-Bohnen zufügen u. mitbraten. Salzen u. pfeffern. Hähnchen-Pilzmischung zugeben u. anbraten.



3. Milch u. Brühe zugießen, helle Sauce einrühren, aufkochen, 10 Min. köcheln lassen. Tomaten zufügen, weitere 2 Min. garen. Mit Salz, Pfeffer u. Kräutern abschmecken.



*Tipp des Chaoten: Mit Reis oder Bandnudeln servieren.*

