

Kochen mit Klaus

Sommer-Geschnetzeltes

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 250 g Hähnchenschnitzel, 2 Zwiebeln, 1 gelbe Zucchini, Salz, Pfeffer,
- 3 Knobizehen, 1 rote Paprika, 300 ml Brühe, 250 ml Cremefine, Öl,
- 1 Pck. Fix für Nudel-Schinken-Gratin, 1-2 EL helle Sauce, Estragon,
- je 1 kl. Dose Mais & Erbsen, Worcestershire-Sauce, TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Zucchini putzen, würfeln, salzen u. gut abtropfen lassen. 1 Zwiebel u. Knobi fein, Paprika grob würfeln. 2. Zwiebel achteln. Doseninhalte abgießen. Huhn schnetzeln.



2. Zucchini in heißem Öl weich braten, pfeffern u. herausnehmen. Huhn im Bratfett anbraten, salzen, pfeffern u. herausnehmen. Zwiebeln, Paprika u. Knobi mitbraten. Mit Cremefine u. Brühe ablöschen. Fix u. helle Sauce einrühren u. aufkochen, Zucchini u. Huhn zugeben, unter Rühren ca. 15 Min. köcheln lassen.



3. Mit Worcestershire-Sauce, Salz, Pfeffer u. Kräutern abschmecken. Erbsen mit Mais unterheben u. erwärmen.



Tipp des Chaoten: Dazu Reis u. kühlen Weißwein genießen!



Erstellt von Klaus am 16.08.2013