



/Inhalt

1. Hähnchengeschnetzeltes
2. Paprika-Würfel bunt, frisch
3. Champignons
4. Spätzle
5. Tomatensauce
6. Sahne



Koch
Bag /

Cremig mediterranes
Hähnchengeschnetzeltes

Zubereitung

Schritt für Schritt



Cremig mediterranes Hähnchengeschnetzeltes

mit Paprika, Champignons und Spätzle



- 1 Die Tomatensauce in einem Topf erhitzen, mit Sahne abschmecken und bei leichter Hitze köcheln lassen
- 2 Die Champignons in einer Pfanne mit Pflanzenöl scharf anbraten, anschließend die Paprikawürfel beifügen und mitköcheln lassen
- 3 In einer weiteren Pfanne die Spätzle in etwas Butter leicht bräunlich anbraten
- 4 Das Hähnchengeschnetzelte der Sauce beifügen und mitköcheln lassen

1 Anrichten

Das Hähnchengeschnetzelte auf den gebratenen Spätzle anrichten und das Champignon-Paprikagemüse daneben platzieren.

