



Hähnchen - Gemüse - Pfanne



Zutaten für 2 Portionen

400 g	Hähnchenbrustfilet(s)
1	Zucchini
1	Paprikaschote(n), rot
250 g	Champignons, frische
1	Zwiebel(n)
1 Zehe/n	Knoblauch
100 g	Crème fraîche
1 EL	Basilikum (TK)
1 TL, gehäuft	Bouillon (Hühnerbouillon)
	Salz und Pfeffer
	Paprikapulver, edelsüß

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 15 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel

Das Gemüse, die Pilze und das Hähnchen waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in etwas Öl glasig anschwitzen. Die Hähnchenwürfel dazugeben, rundum anbraten und mit Paprikapulver bestäuben.

Das Gemüse dazugeben und bis zur gewünschten Bissfestigkeit ohne Deckel schmoren lassen. Zum Schluss die Creme fraîche unterrühren und mit Bouillon, Salz und Pfeffer abschmecken und das Basilikum dazugeben. Kurz etwas einköcheln lassen und fertig.