



Cremiges Rahm Geschnetzeltes

Zutaten

- 150 g Champignons, frisch
- 1 TL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 250 g Hähnchengeschnetzeltes
- 1 Beutel MAGGI Herzensküche Würzpaste für cremiges Rahm Geschnetzeltes
- 200 ml Wasser
- 100 g Crème fraîche, 15% Fett
- 60 g Erbsen, tiefgefroren

Zubereitung

1. Champignons in Scheiben schneiden.
2. Hähnchengeschnetzeltes in heißem Öl anbraten. MAGGI Herzensküche Würzpaste für cremiges Rahm Geschnetzeltes und Champignons dazugeben und ca. 2-3 Min. weiterbraten.
3. Wasser und Crème légère dazugeben und aufkochen. Erbsen dazugeben und bei geringer Wärmezufuhr ca. 8 Min. kochen. Gelegentlich umrühren. Dazu schmeckt Reis.

Nährwert-Anzeige

Energie	343 kcal
Protein	38 g
Kohlenhydrate	12 g
Fett	15 g

🕒 15 Minuten

⊕ 2 Portionen