



Rezept des Monats Juli 2024

Hähnchen-Rahm-Geschnezeltes

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Portionen: ca. 10 Kinder-Portionen

Zutaten Hähnchen-Geschnezeltes

- 600 g Hähnchenbrust in Streifen
- 20 g Tomatenmark
- 30 g Zwiebelwürfel TK
- 400 g Wasser
- 150 g Haferkochcreme
- 35 g Mondamin
- 70 ml Wasser
- 1 Prise Salz & Paprikapulver

Zubereitung Hähnchen-Geschnezeltes

1. Hähnchenbrust in Streifen schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Öl, Salz und Paprikapulver hinzufügen und gut vermischen.
3. Eine Pfanne erhitzen und die Hähnchenbruststreifen darin anbraten, bis sie leicht gebräunt sind.
4. Zwiebeln kurz mitbraten, Tomatenmark hinzufügen und gut vermischen.
5. Kochcreme mit Wasser vermischen und ebenfalls in die Pfanne geben.
6. Alles gut verrühren und etwa 10 Minuten köcheln lassen.
7. Mondamin in 2 EL Wasser aufgelöst in die Pfanne geben.
8. Gut umrühren, bis die Sauce eingedickt ist.
9. Mit Reis oder Spätzle servieren

Kita Luna wünscht
guten Appetit!