

Hähnchen-Pilz-Sauce

Zutaten:

Hähnchenbrustfilets
Sahne-Schmelzkäse
Brühwürfel(Huhn)
Champignons
Tomate
Milch
Salz und Pfeffer
Öl
Petersilie

Zubereitung:

Hähnchenbrustfilets waschen und trocknen; in Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen; Öl in Pfanne erhitzen und Fleisch anbraten; Sahne-Schmelzkäse und klein geschnittene Tomate und Champignons dazugeben und dünsten; Milch mit Brühe(Brühwürfel mit etwas Wasser auflösen) beimengen und aufkochen lassen;