

# Geflügelpfanne mit Möhren und Porree in Senfsoße

Fleisch-Gerichte » Hähnchen

## Zutaten (2 Personen)

- » 300g Hähnchenbrustfilet(s)
- » 200g Möhre(n)
- » 250g Porree
- » 1 Zwiebel(n)
- » 1-2EL Öl
- » Salz & Pfeffer
- » 125ml Instant-Gemüse-Brühe
- » 100g Schlagsahne
- » 1-2EL körniger Senf
- » 1EL heller Soßenbinder

## Bewertung



### **Beschaffung**

in jedem Discounter



### **Kosten**

6-10€



### **Zubereitungszeit**

bis 30min

## Zubereitung

1. Möhren schälen und in grobe Stücke schneiden. Porree in Ringe schneiden. Zwiebel würfeln. Hähnchenfleisch grob würfeln. Öl erhitzen. Das Fleisch darin anbraten und herausnehmen.

2. Vorbereitetes Gemüse im heißen Bratblech andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Brühe ablöschen und ca. 8min bei schwacher Hitze garen. Sahne und Senf zugeben und aufkochen lassen. Mit Soßenbinder binden. Fleisch zufügen und darin erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu schmeckt Reis.

Nährwerte: 650kcal/E51g/F40g/KH14g

angelegt am: 22.09.2002

Rezept-Nr: 171

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke