

Hähnchen-Curry Pfanne[©]

Gartengericht für 4- 5 Personen

- 1 kg Hähnchenmedallions
- 2 kl Zwiebeln
- 2 kleine Zucchini
- 1 Glas Pilze
- 2 Paprika (klein schneiden)
- etwas Schafskäse
- 3 Beutel gekochter Reis
- Salz und Pfeffer
- ¼ Dose Kräuterfrischkäse
- ¾ Flasche Currysauce
- viel Olivenöl



Gartenpfanne über dem Feuer erhitzen und soviel Olivenöl hinzugeben, dass der Pfannenboden bedeckt ist.
Die Medallions anbraten.



Zwiebeln, Zucchini, Pilze, Paprika und den Schafkäse nacheinander hinzugeben.
Pfeffer und Salz dazu (aber mehr Pfeffer als Salz)

Immer wieder rühren und wenden.



Jetzt den Reis dazu.
Nach und nach Currysauce und Kräuterfrischkäse unterrühren.

Nochmals gut durchrühren → fertig

Guten Appetit