

Buntes Zwiebel-Sahne-Hähnchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

400 gr Hähnchenbrustfilet, 1 Stange Lauch, 2 Karotten, 1 Esslöffel Öl, 1 Teelöffel Curry, 125 ml Sahne, 125 ml Wasser, 1 Beutel Fix für Zwiebel-Sahne-Hähnchen.

Die Vorbereitungen:

Hähnchenbrustfilets waschen und trockentupfen.

Lauch waschen und in Ringe schneiden.

Karotten waschen, schälen und raspeln.□

Die Zubereitung:

In einem Topf das Öl heiß werden lassen, Lauch und Karotten darin andünsten. 1 TL Curry zugeben.

Die Sahne und das Wasser zugießen. Fix für Zwiebel-Sahne-Hähnchen einrühren und zum Kochen bringen. 1 Minute kochen lassen und über die Hähnchenbrustfilets verteilen.

Im Backofen ca. 20 Min. backen.