



Hähnchen- geschnetzeltes

Backofen: 230° C Ober- / Unterhitze
Backzeit: ca. 75 min
Zubehör: Ofenmeister

Zutaten:

600-800 g Hähnchenbrust
2 Dosen Champignons (oder 200g frische)
1 Zwiebel
30 g Tomatenmark
60 g Wasser
1 Becher Schmand
2 Becher Sahne
1 TL Gemüsebrühepulver
1 TL Hähnchengewürz
1 TL Salz
1/4 TL Pfeffer

Zubereitung:

Backofen vorheizen.

Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden.
Dosenchampignons abtropfen lassen, frische Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
Zwiebel würfeln.
Alles in den Ofenmeister geben und mischen.

Tomatenmark und Wasser in der großen Nixe verrühren.
Schmand, Sahne und Gewürze zugeben und gut verrühren.
Kräftig abschmecken und in den Ofenmeister füllen.

Alles miteinander vermengen, Deckel aufsetzen und ca. 75 min auf mittlerer Schiene garen.

Dazu passen z.B. Gnocchis oder sehr gut Reis, der zeitgleich im Ofen im kleinen Zaubermeister "Lily" gegart werden kann.

