



*TIPP von Sonja:
Gelingt auch vegetarisch
oder vegan!*

— H a u p t g e r i c h t —

GURKENPFANNE MIT HUHN

2 - 4 P E R S O N E N



PFANNE

ZUTATEN

400 g Hühnerbrust
2 Salat- oder Schmorgurken
1 Becher Schmand

Dill
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Gurken schälen, halbieren und die Mitte rauskratzen, in daumendicke Scheiben schneiden.
2. Hühnerbrust in Streifen schneiden und anbraten, Gurken dazugeben und beides scharf anbraten und bräunen.
3. Gut mit Salz und Pfeffer würzen! Reichlich Dill dazu.
4. Schmand einrühren – fertig!

Dazu passt Kartoffelpüree sehr gut.
Wahlweise kann man statt Huhn auch Tofu oder Seitan nehmen, der Schmand lässt sich durch pflanzliche Sahne ersetzen.

