

## **Zutaten:**

- 600 g Hähnchenbrustfilet
- 2 EL Ghee
- 2 Zwiebeln
- 1 Rote Paprika
- 3 Champignons
- 100 g TK Maiskörner
- 1 Becker Crème fraîche
- 400 ml Bratenfond vom Huhn
- 1 EL grünen Pfeffer aus dem Glas
- 2 EL Mehl
- Petersilie
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 400 g Bandnudeln

Aufwand: ca. 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad: normal

## **Zubereitung:**

Hähnchenbrustfilet in feine Streifen schneiden und im Ghee anbraten. Öfters wenden. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln und hinzugeben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn alles goldbraun angebraten ist, das Mehl darüber stäuben und kurz anschwitzen. Die kleingeschnittenen Champignons und Paprika, sowie die Maiskörner und den Bratenfond dazugeben. Dann alles aufkochen und etwa 8 Minuten köcheln lassen. Das Crème fraîche unterrühren und den gehackten grünen Pfeffer hinzugeben. Alles nochmal kurz aufkochen und fertig. Die Nudeln wie gewohnt garen. Das Geschnetzelte über die Nudeln geben und mit Petersilie bestreuen.

