

# Hühnchen-Geschnetzeltes

Das Hühnchen-Geschnetzeltes ist rasch zubereitet und schmeckt mit Reis serviert hervorragend. Ein schnelles Rezept für alle Tage.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

400 g	Hühnerfilet
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
2 Stk.	<a href="#">Karotten</a>
2 EL	Olivenöl
1 EL	Mehl
250 ml	<a href="#">Gemüsesuppe</a>
150 g	ErbSEN (TK)
50 ml	<a href="#">Schlagobers</a>

## Zubereitung

1. Für das **Hühnchen-Geschnetzeltes** die Hühnerfilets in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und klein schneiden. Die Karotten waschen, schälen und in Scheiben schneiden.
2. Das Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Das Hühnerfleisch zugeben und kurz anbraten. Jetzt mit Mehl stauben und mit der Gemüsesuppe aufgießen.
3. Die Karotten, und Erbsen hinzugeben und zirka 10-12 Minuten garen. Das Schlagobers einrühren, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Tipp

Zum Hühnchen-Geschnetzeltes einen Reis anrichten.