

Schnelle Hähnchenpfanne mit Senfsauce

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Hähnchenbrust
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Paprikaschote (rot)
- Erbsen (1 Tasse)
- 250 ml [Gemüsebrühe](#)
- 5 EL saure Sahne
- 2 EL Senf
- 2 TL Olivenöl



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Schneide das Hähnchen in mundgerechte Würfel. Wasche die Paprika, entkerne sie und schneide sie klein.
2. Erhitze das Olivenöl in einer Pfanne und brate das Hähnchen und die Paprika darin an. Presse den Knoblauch dazu und röste ihn kurz mit.
3. Gieße die Gemüsebrühe an und rühre den Senf ein. Gib die Erbsen dazu.
4. Lass die Hähnchenpfanne 5 Minuten köcheln.
5. Rühre zum Schluss die saure Sahne unter und schmecke die Hähnchenpfanne mit Salz und Pfeffer ab. Wenn es dir zu wenig Sauce ist, kannst du noch etwas Gemüsebrühe und saure Sahne zugeben.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

