

SOMMER-GESCHNETZELTES

**milch
lait
latte**

**Milchprodukte
passen immer.**



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

500 g geschnetzeltes Pouletfleisch
Bratbutter oder Bratcrème
1 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 Knoblauchzehe, gepresst
1 Zwiebel, fein gehackt
300 g farbige Peperoni, gerüstet, klein gewürfelt
1 dl Weisswein oder Hühnerbouillon
1 dl Hühnerbouillon
1,8 dl Saucenhalbrahm
2 EL fein geschnittenes Basilikum
Salz
Pfeffer aus der Mühle



ZUBEREITUNG

- 1** Poulet portionenweise in der heissen Bratbutter braten, herausnehmen, würzen.
- 2** Knoblauch und Zwiebel in derselben Pfanne in der restlichen Bratbutter andämpfen. Peperoniwürfel mitdämpfen. Mit Wein oder Bouillon ablöschen, etwas einkochen. Bouillon und Saucenrahm dazugiessen, sämig einkochen. Poulet und Basilikum beifügen, nur noch heiss werden lassen, würzen.

Dazu passen Nudeln oder Reis.