



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Hühnerbrust mit Pilzen

Mantarlı Tavuk



500 g Pilze
500 g Hühnerbrust
1 mittel große Zwiebel
2 grüne Spitzpaprika
2 reife Tomaten
1 KL Salz
1 KI Pfeffer
2 EL ÖL

- # In einen Topf Öl geben klein gewürfelte Hühnerbrust auf mittlerer Hitze in eigensaft anbraten.
- # In halbe Scheiben geschnittene Zwiebel und fein gehackte Spitzpaprika hinzugeben und bis die Zwiebel weich geworden sind anbraten.
- # Die Tomaten reiben und in den Topf geben und aufkochen lassen.
- # Schließlich die klein gewürfelten Pilze, Salz und Pfeffer hinzugeben.
- # Auf mittlerer Hitze nicht länger als 15 Minuten kochen und dann den Herd ausschalten.

Tipp: Die Pilze und die Hühnerbrust sollten in gleich große Stücke gewürfelt werden. Dieses Gericht können sie auch mit Putenfleisch zubereiten.