

Poulet Gemüse Pfanne an Feigensenf Sauce (2 Portionen)

Zutaten:

200 g	Poulet, geschneztelt
400 g	Gemüse nach Wahl
1 dl	Bouillon
0.5 dl	Saucenhalbrahm
1 TL	Feigensenf
	Butter, Öl oder Bratbutter

Zubereitung:

- Gemüse rüsten und klein schneiden.
- Poulet anbraten und dann aus der Pfanne nehmen.
- In dieser Pfanne Gemüse andünsten für 2-3 min. dann mit Bouillon ablöschen.
- Rahm und Senf begeben, würzen.
- Fleisch samt Saft dazugeben, bei mittlerer Hitze 10-15 Minuten köcheln. Abschmecken und anrichten.

Pasta als Beilage passt perfekt