

# Pouletgeschnetzeltes mit Gemüsestreifen an leichter Rahmsauce

## Zutaten

4 Personen

<b>500 g</b>	Pouletgeschnetzeltes Salz Pfeffer Geflügelgewürz
<b>1</b>	kleine Zwiebel
<b>½ dl</b>	Weisswein
<b>1-2</b>	Rüebli
<b>1-2</b>	Zucchetti
<b>1</b>	Peperoni
<b>2 dl</b>	Rahm
<b>1 dl</b>	Gemüsebouillon



Zwiebeln und Pouletgeschnetzeltes anbraten und würzen. Danach das Fleisch von der Bratpfanne in einen Teller/Gefäss geben.

Gemüse in feine Streifen schneiden und in Bratpfanne andünsten. Mit Weisswein ablöschen und danach mit Gemüsebouillon leicht köcheln lassen. Wenn das Gemüse lind ist, das Pouletgeschnetzelte beigegeben, Rahm dazu giessen, leicht köcheln lassen und evtl. etwas nachwürzen.



Dazu passt Reis oder Nudeln.

## Zubereitung

Zubereitung: 20-30 Minuten

**En Guete!**