

Hähnchengeschnetzeltes

[Gerichte mit Geflügel](#), [Hauptgerichte](#)



- 1 kg Hähnchengeschnetzeltes
- 300 g Champions
- 1 Paprika
- 2 kleine Zwiebeln
- 200 ml Wasser
- 2 Knoblauchzehen
- 500 ml Sahne
- 2TL Paprikagewürz rosenscharf
- 1 TL Salz
- 1 TL Cayenne-Pfeffer
- 2 EL Gemüsebrühe
- 1 EL Sojasauce
- 2 EL [Indien Traum](#) von Edelschmaus (Alternativ ein leichtes Currygewürz verwenden)
- 1 EL [Tango Argentino](#) von Edelschmaus (Alternativ ein mittelscharfes Gewürz)
- 30 g Speisstärke in einem Glas mit Wasser verrührt
- 200 g Schmelzkäse
- 2 EL getrocknete Petersilie

Zwiebeln und Paprika klein schneiden.

Knoblauch mit Hilfe der [Knoblauchpresse](#) pressen.

Alle Zutaten bis auf das Fleisch und die Champions in den leicht geölten [Ofenmeister](#) geben und mit dem Schneebesen aufgeschlagen und gut vermischen.

Champions in Scheiben schneiden und in den [Ofenmeister](#) geben.

Fleisch in Streifen schneiden, in den [Ofenmeister](#) geben und alles mit dem Kochlöffel vermischen, so dass das Fleisch komplett mit Sauce bedeckt ist.

Deckel auflegen und in den auf 200°C vorgeheizten Backofen stellen. Bei 200°C, Ober- und Unterhitze, untere Einlegeschiene, für ca. 60 Min. backen.

Mit Hilfe der [Silikonhandschuhe](#) aus dem Ofen nehmen und auf das [Kuchengitter](#) stellen.

Hierzu können Kartoffeln, Nudeln oder auch Reis gereicht werden.