

Hähnchen-Pilz-Zucchini-Pfanne mit frischen Tomaten und Hirtenkäse

150 g Hähnchenfleisch, geschnetzeltes

1 Handvoll Champignons, braun

1 Zucchini

1 Handvoll Kleine Tomaten

3 Scheiben Hirtenkäse

2 Zehen Frischen Knoblauch

1 Prise Muskatnuss

1 Prise Gewürzmischung (Hähnchengewürz)

Salz und Pfeffer

Öl zum Braten

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 20 Min. / Koch-/Backzeit: ca. 15 Min. / Schwierigkeitsgrad: simpel / Kalorien p. P.: keine Angabe

Das Gemüse waschen. Zucchini, Tomaten und Knoblauchzehen in kleine Würfel, Pilze in Scheiben schneiden. Drei Scheiben vom Hirtenkäse abschneiden und ebenfalls würfeln.

Hähnchengeschnetzeltes in einer Pfanne mit etwas Öl leicht anbraten und den Knoblauch hinzugeben. Anschließend die Pilze dazugeben und mitbraten, bis sie Farbe bekommen. Zucchini und Tomatenscheiben dazugeben und gut vermischen. Alle Zutaten bei mittlerer Hitze ab und zu wenden, bis die Zucchini gar sind. Zum Schluss die Hirtenkäse-Würfel hinzugeben und weich werden lassen. Mit Muskatnuss, Gyrosgewürz, Salz und Pfeffer je nach Geschmack würzen.