

Erdbeer Champignon Geschnetzeltes

havengold steht für hochwertige Honige und Honigerzeugnisse aus Deutschland. Individuell, einzigartig und modern – havengold eben. Ob klassischer Sortenhonig oder besondere Spezialitäten – wir haben das richtige für dich. Lass dich überraschen!

Für ganz besondere Momente kreieren wir Spezialitäten wie BBQ bee, HOT CHILI BBQ bee, OLDENBURGER STADT bee, ROSENTRAUM bee, HIMBEER bee, LAVENDEL bee, MARZIPAN bee oder unseren leckeren WINTER bee.

Onlineshop unter: <https://havengold.de>



Zubereitung (Beispiel) für 2 Personen

1. Reis und Erbsen in verschiedenen Kochtöpfen mit Salzwasser nach Packungsangabe garen.
2. Hähnchengeschnetzeltes in einer beschichteten Pfanne mit Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten.
3. Erdbeeren mit Milch in einen Mixer geben und zusammen mit dem Frischkäse pürieren.
4. In der Zwischenzeit Zwiebeln, Champignons und Frühlingszwiebeln klein schneiden und in die Pfanne mit dem angebratenen Geschnetzeltem geben. Einige Minuten in der Pfanne durchschwenken und dann Erdbeer-Frischkäse-Mix dazugeben. Zum Schluss havengold HONIG LAVENDEL bee in die Soße einrühren und einige Minuten köcheln lassen.
5. Safran-Gewürz in einem kleinen Glas mit 30 ml Wasser einrühren und 3 EL Reis dazugeben. 2 Minuten verrühren und gelben Reis unter den normalen Reis mischen.
6. Reis und Erbsen mit Geschnetzeltem auf einem Teller anrichten.
7. Für den Salat Pak Choi und Feldsalat waschen, in feine Stücke schneiden und in eine Schüssel mit dem Chilipeffer geben. Kirschen in kleine Stücke schneiden und in die Schüssel geben. 1 EL Olivenöl dazugeben und alles miteinander verrühren. Guten Appetit!



Einkaufsliste

Zutaten	Vorh.	Menge
150g Reis	<input checked="" type="checkbox"/>	
50g grüne Erbsen	<input type="checkbox"/>	
200g Hähnchen Geschnetzeltes	<input type="checkbox"/>	
3 EL Oliven Öl	<input type="checkbox"/>	
100g Erdbeeren	<input type="checkbox"/>	
40ml Milch	<input type="checkbox"/>	
150g Frischkäse	<input type="checkbox"/>	
Zwiebeln	<input type="checkbox"/>	2
50g Champignons	<input type="checkbox"/>	
Frühlingszwiebeln	<input type="checkbox"/>	2
3 EL havengold Lavendel Bee	<input type="checkbox"/>	
1 TL Safran	<input type="checkbox"/>	
1 TL Pfeffer	<input type="checkbox"/>	
50g Kirschen	<input type="checkbox"/>	
Mini Pak Choi	<input type="checkbox"/>	2
50g Feldsalat	<input type="checkbox"/>	

Erstellt durch:
Buddy Dinner

E-Mail: info@buddydinner.de
Website: www.buddydinner.de

