

## Schnelles Geschnetzeltes Frikassee Art



### Zutaten für 2 Portionen:

300 g Hähnchenbrust

1 EL Olivenöl

300 g TK Buttergemüse

1 kleines Glas Champignons, alternativ Spargelabschnitte aus dem Glas

1/2 Liter Hühnerbrühe / alternativ Gemüsebrühe

100 ml Milch

20 g Butter

25 g Weizenmehl

1/2 TL Salz

### Zubereitung

Das Hähnchen in mundgerechte Stücke schneiden und in Olivenöl anbraten. Alternativ kann auch bereits gegarte Hähnchenbrust genommen werden, das dann ohne Anbraten dazu gegeben werden kann.

Die Butter in einem großen Topf zum Schmelzen bringen und unter ständigem Rühren das Mehl hinzugeben. Die Milch und die Hühnerbrühe dazugießen und die Sauce unter Rühren aufkochen.

Das Buttergemüse und das Salz dazugeben, die Sauce 5 Minuten köcheln lassen.

Das Fleisch und die Champignons dazugeben, alles nochmal kurz aufkochen und nach Belieben mit Salz und Kräutern abschmecken.

