

Poulet-Gemüse Pfanne

in 30 Minuten für 4 Freunde zubereitet

«Ein wunderbares unkompliziertes Gericht!»

Zutaten

2 KNEUSS Guggeli GenussSteak	2 Zucchini, in Scheiben geschnitten
2 EL Olivenöl	je 4 Tomaten rot und gelb, halbiert
Salz und Pfeffer aus der Mühle	1 Peperoncini, in feine Scheiben geschnitten
1 TL Currypulver	100 g Sugo oder passierte Tomaten
1 Zwiebel, in grobe Würfel geschnitten	frische Kräuter wie Rosmarin oder Thymian
4 Knoblauchzehen	

Zubereitung

1. Guggeli GenussSteak mit Olivenöl bestreichen und würzen.
2. Das Gemüse kurz im Olivenöl anbraten und den Sugo begeben.
3. Guggeli GenussSteak auf das Gemüse legen. Den Ofen vorheizen, Umluft bei 200° Grad. Die Pfanne einschieben und etwa 30 Minuten garen.
4. Guggeli GenussSteak sind fertig, wenn man mit einer Gabel in den Schenkel sticht und klarer Fleischsaft austritt.
5. Gegen Schluss die Kräuter darauf legen, es wird göttlich duften!

Tipp

Beim Gemüse kannst du nach Lust und Laune variieren. Je nach dem, was die Saison oder der Garten hergibt.