

Hähnchenschnitzel mit 2 verschiedenen Soßen

Schnitzel mit Zwiebel marinieren und mit frischem Pfeffer und Safran würzen.
In heißem Öl anbraten.

Soße Pesto:

2 Essl. Bratensoße in heißem Wasser auflösen, 1-2 Essl. Pesto und einen Schuss Sahne dazugeben.

Zu den gebratenen Schnitzeln geben und ziehen lassen.

Soße Ananas:

2 Essl Curry - Soße mit Wasser und einem Schuß Sahne verrühren.

Zu den gebratenen Hähnchenschnitzel geben und ziehen lassen.

Zum Schluss gewürfelte halbe Dose Ananas dazugeben.