

Rocco Giacobbe - Pollo ai Funghi

Zutaten:

4 Hähnchenschenkel oder eine Geflügelbrust

Salz, Pfeffer

Schnittlauch oder Petersilie

2 Beutel Reis, in diesem Fall Wildreis

Butter

250g frische Champignons

Knoblauch (Wer es mag)

2 bis 3 Zwiebeln

2 Tüten Béchamel Soße

Die Menge der Zutaten kann je nach Anzahl der Personen variieren.

Zubereitung:

Geflügel in Streifen schneiden, in Öl anbraten, mit Pfeffer und Salz würzen.

Champignons in Scheiben und Zwiebelringe dazugeben, kurz anbraten.

Béchamel Soße dazugeben. Köcheln lassen.

Reis kochen, in eine Schale geben und Butter unterrühren.

Servieren und frische Kräuter drübergeben.

