



Spargel-Hähnchen und neue Kartoffeln aus der Pfanne – 30 Minuten-Feierabendküche

Zutaten

- 8 neue Kartoffeln sind sehr klein
- 6-8 Stangen weißer Spargel
- 5-7 Stangen grüner Spargel
- 2 Hähnchenschnitzel
- 8 Cocktailtomaten
- 100 ml Grundsoße
- 1 Zwiebel
- 1 Prise Zucker
- Salz & Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitung

Zuerst einen Topf mit den neuen Kartoffeln aufsetzen. Etwas Salz hineingeben und das Wasser zum Kochen bringen.

Den weißen Spargel schälen, beim grünen Spargel unten ein Stück vom Stiel abschneiden und waschen. Die Cocktailtomaten waschen und halbieren. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.

Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen, Die weiße und grüne Spargel hineingeben und durchschwenken. Die Prise Zucker drüberstreuen und immer wieder die Pfanne schwenken. Zum Schluss die Cocktailtomaten hineingeben, kurz mit rösten und die Pfanne auf die Seite stellen.

Eine zweite Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Hähnchenschnitzel in Streifen schneiden uns zusammen mit der Zwiebel in die Pfanne geben. Alles anrösten und mit Grundsoße ablöschen. Sobald es leicht köchelt in der Pfanne die Spargel hinzugeben und bei Bedarf



die Soße mit etwas Mondamin abbinden. Die neuen Kartoffeln abschütten und in eine Schüssel geben. Die Hähnchenstreifen mit dem Spargel in eine Schale geben und alles auf den Tisch stellen.