

FLIEGENDER JAKOB



Zutaten:	600 g Hähnchenbrust
	2 Zwiebeln
	250 g Champignons
	150 g Speck zum Auslassen
	250 ml Schlagsahne
	3-4 EL Chili-Sauce
	1-2 EL Curry
	2 Bananen
	1 Handvoll gesalzene Erdnüsse (oder Cashew-Kerne)
	Salz und Pfeffer
	evtl. getrocknete Salatkräuter

Zubereitung:

Die Hähnchenbrust in feine Streifen schneiden, salzen und pfeffern und in Erdnussöl anbraten, bis die Streifen leicht Farbe genommen haben.

Die angebratenen Streifen in eine Auflaufform geben.

Den Speck anbraten und auf ein Stück Haushaltspapier geben. Der Speck wird später zusammen mit den Erdnüssen zugefügt.

Zwiebel in Scheiben schneiden und auf das Fleisch geben.

Champignons in Scheiben schneiden und auf die Zwiebeln geben.

Die Bananen in Scheiben schneiden und auf die Fleischstreifen geben.

Curry drüberstreuen.

Die Sahne schlagen und die Chili-Sauce darunterziehen.

Die fertige Sahnemischung über die Bananen verteilen.

Jetzt die gesalzene Erdnüsse und den Speck auf der Masse verteilen.

Für 20 Minuten in den auf 220 Grad vorgeheizten Backofen geben.

Dazu passt Reis oder Salat.

Gutes Gelingen wünscht Familie Tiefnig!