

---

## Gemüse-Hähnchen-Pfanne (4 Personen)

4 Hähnchenschnitzel à 150 g	in Würfel schneiden.
1 kleine Gemüsezwiebel	schälen, waschen und grob würfeln.
400 g Zucchini	waschen, längs halbieren, in Scheiben schneiden.
200 g Tomaten	waschen und ebenfalls in grobe Stücke schneiden.
1 kleiner Zweig Rosmarin	und
6 Stiele Thymian	grob hacken.
2 EL Öl	in einer großen Pfanne erhitzen. Fleisch darin unter Wenden ca. 5 Minuten braten. Mit
Salz	und
Pfeffer	würzen. Aus der Pfanne nehmen. Zwiebel und
250 g kleine Champignons	im Bratfett ca. 5 Minuten braten. Zucchini zugeben und ca. 3 Minuten mitbraten. Tomaten und Kräuter zugeben und kurz mitbraten. Gemüse mit
Salz	und
Pfeffer	würzen. Fleisch zurück in die Pfanne geben. Fleisch-Gemüse-Mischung mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser ablöschen. Aufkochen, einrühren und alles offen ca. 5 Minuten kochen lassen.
1 TL Gemüsebrühe	einrühren.
3 EL Crème fraîche	