

# **Marinierte Hühnerbrustfilets mit Mango und Champignons**

by Andreas - Mittwoch, Mai 01, 2013

<http://mundgericht.de/index.php/marinierte-huhnerbrustfilets-mit-mango-und-champignons/>

Ich habe dieses Gericht in einer Pfanne zubereitet. Im Wok funktioniert das sicherlich besser. Seit kurzem bin auch ich stolzer Besitzer eines Wok-Sets und werde es demnächst ausprobieren.

**4 Hühnerbrustfilets**

**250 gr. Champignons**

**1 Mango**

**1 rote Chilischote**

**1 Zitrone**

**20 gr. Butter**

**Pfeffer**

**Salz**

Die Hühnerbrustfilets in Streifen schneiden, salzen, pfeffern und mit dem ausgepressten Saft der Zitrone übergießen. Die Chilischote entkernen, ebenfalls in dünne Streifen schneiden und zur Marinade geben. Alles eine halbe Stunde durchziehen lassen.

Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die in feine Scheiben geschnittenen Champignons darin anbraten. Nun das Fleisch aus der Marinade nehmen, etwas abtupfen und mit den Champignons ca. 15 Minuten braten. Die fein gewürfelte Mango unter das Hühnerfleisch heben, mit der Marinade übergießen und weiter 10 Minuten köcheln lassen.

Passt zu Nudeln oder Reis.

---

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station