

## **Hähnchenschnitzel in Bananensoße**

Schnelles Gericht von „Pirry“

Für 2 Portionen:

2 Hähnchenbrust-Schnitzel

Butterschmalz

Für die Bananensoße:

½ Zwiebel oder 1 Schalotte

½ rote Paprikaschote

½ gelbe Paprikaschote

Olivenöl

2 Bananen

½ Zitrone (Saft)

200 ml Sahne

Butter Mandelblättchen

Salz

Curry

### **Zubereitung :**

Für das Hähnchenschnitzel in Bananensoße die halbe Zwiebel oder die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Paprikaschoten habe ich gewaschen, mit dem Sparschäler geschält (ohne Haut sind Paprikaschoten bekömmlicher) und dann soweit möglich in Rauten geschnitten. Zwiebelwürfel und Paprikarauten wurden in Olivenöl angedünstet und leicht gesalzen. Dann eineinhalb Bananen geschält, zerdrückt und mit dem Saft einer halben Zitrone zugegeben. Die Sahne zugegossen, gut verrührt und aufkochen lassen. Kurz vor dem Servieren nochmals mit Salz und Curry gewürzt.

Die Hähnchenbrust-Schnitzel wurden in dem Butterschmalz ringsum langsam gebraten. Dabei die halbierte halbe Banane mit ein paar Mandelblättchen mitgebraten.

Ja ... liebe Pirry ... das geht schnell und schmeckt lecker ...

Meinen die Kochbären.

