

STUFFED CHICKEN, STEAMED



Kategorie: Hauptgerichte
Fisch & Fleisch

Kreiert: am 27.07.2020
Qualifiziert von: Supercook
CL
Vorgeschlagen von: Kitchen
Center
Gesamtzubereitungszeit:
50:20 Minuten

Geeignet für Artikel:
- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

ZUTATENLISTE FÜR 6 PORTIONEN

3	Hühnerbrust
100 Gramm	geräucherter Schinken
100 Gramm	cream cheese or shredded butter cheese
1 Esslöffel	Schnittlauch
	Für die Soße:
100 Gramm	Frischkäse
200 Milliliter	Tomatensauce
100 Milliliter	Sahne
1	chicken stock cube
50 Gramm	dried tomato (optional)
10 Milliliter	Olivenöl
2	Italian zucchini
2 Esslöffel	barbecue sauce
1 Esslöffel	Oregano
1 Esslöffel	Paprikapulver
	Salz und Pfeffer zum Abschmecken

SCHRITT FÜR SCHRITT - ZUBEREITUNG

Um die Zubereitung einzusehen, bitte [loggen Sie sich ein](#).

WERKZEUGE



Vapore