

# Pouletgeschnetzeltes an Erdbeer-Portosauce

(Für 4 Personen)



**500 g Erdbeeren**

**2–3 El Olivenöl**

**1 Chinakohl**

**1 dl roter Portwein**

**2 Frühlingszwiebeln**

**4 El Aceto balsamico**

**500 g Pouletgeschnetzeltes**

**1 dl Bouillon**

**Salz, Pfeffer**

Erdbeeren in Scheiben schneiden. Chinakohl in Streifen schneiden. Frühlingszwiebelknollen fein hacken, Frühlingszwiebelgrün in Ringe schneiden.

Fleisch würzen und im heissen Öl braten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Evtl. noch etwas Öl in die Pfanne geben, gehackte Frühlingszwiebeln und Chinakohl kurz andünsten. Portwein, Aceto balsamico und Bouillon dazugliessen, 2–3 Minuten köcheln.

Fleisch und Erdbeeren untermischen, kurz aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den grünen Frühlingszwiebelringen bestreuen.

Mit Reis oder Nudeln servieren.

**1 Portion enthält ca.: 336 kcal / 1386 kJ, 10 g Fett, 31 g Eiweiss, 18 g KH (15 g KH anrechenbar).**

*Rezept: Brigitte Aeberhard  
Foto: Andrea Campiche, bildlich.ch*