

Griechische Gurkenpfanne

Zutaten für 4 Personen: 1 Salatgurke oder 2 – 3 Landgurken
2 Hähnchenbrust Filets
1 kl. Zwiebel
schwarze entkernte Oliven
2 EL Olivenöl
Basilikum und Thymian, getrocknet oder frisch
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Pfeffermühle

Geräte: 2 Bratpfannen

Beilagen: Zaziki, griechische Bratkartoffeln oder Pommes Frites

Zubereitung: **(erst durchlesen, dann anfangen !)**

Die Hähnchenbrust Filets in Streifen schneiden, in eine Schüssel geben, mit Pfeffer und Salz bestreuen und mit 1 EL Olivenöl mischen.

Die Gurke(n) schälen und würfeln. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.

2 Bratpfannen vorheizen, in eine Pfanne 1 EL Olivenöl geben und bei mittlerer Hitze die Gurkenstücke und die Zwiebelringe glasieren, die schwarzen Oliven dazugeben, alles salzen, pfeffern und mit Basilikum und Thymian würzen. Gleichzeitig das Fleisch in der zweiten Pfanne braten und garziehen lassen.

Die Beilagen nicht vergessen ! Zum Servieren die beiden Pfanneninhalte vermengen, auf die Teller geben und mit den Beilagen versehen.

Als Getränk passt Retsina oder trockener Weißwein oder Mineralwasser.

Guten Appetit !