

# Fliegender Jakob

## Zutaten

500 g Hähnchenbrustfilet, in mundgerechte Stücke geschnitten  
1 große Zwiebel, gewürfelt  
100 g Speck, gewürfelt  
250 g Champignons, blättrig geschnitten  
etwas Sojasauce  
½ Becher Sahne  
½ Becher Crème fraîche  
Etwas Erdnussöl  
2 Bananen  
50 g Erdnüsse, gehackt  
Garam masala  
süße Chilisaucе  
Chilipulver  
Salz

## Zubereitung

Hähnchenbrustfilet salzen, in Erdnussöl goldbraun anrösten, Speck- und Zwiebelwürfel zugeben, mitrösten. Mit Sojasauce, Sahne und Crème fraîche ablöschen, aufköcheln.

Champignons mit wenig Öl anrösten, zum Fleisch geben.

Mit Chilipulver, Garam masala und Chilisaucе abschmecken.

Masse in Auflaufform füllen, in dünne Scheiben geschnittene Bananen obenauf legen, 20 min bei 200 Grad im Backofen backen. Nach 10 Minuten Backzeit Erdnüsse zugeben.