

Hähnchen-Sahne-Schnittlauch-Geschnetzeltes bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Nudeln (Spinatnudeln), 400 ml Sahne, 1 kleine Dose Champignons, 500 gr Hähnchenbrustfilet (nach Geschmack auch Pute), 1 Packung Fertigmischung für Zürcher Geschnetzeltes, Bund Schnittlauch, Salz, Pfeffer.

Die Zubereitung:

Während die Nudeln nach "Gebrauchsanweisung" kochen, die Filets in schmale Streifen schneiden. Dann die abgetropften Champignons mit etwas Butter in einer Pfanne langsam braten bis sie kein Wasser mehr abgeben.

Mit Salz und Pfeffer die Filetstreifen würzen und mit unterrühren.

Kurz anbraten, damit sie zart und saftig bleiben.

Die Sahne und das Fix für Zürcher Geschnetzeltes verrühren, in die Pfanne gießen und aufkochen lassen.

Anschließend die Nudeln in die Pfanne geben und bei geringer Hitze 2 - 4 Minuten ziehen lassen.

Zum Schluss den gehackten Schnittlauch unterrühren und nochmals eine Minute ziehen lassen.

Warm und mit einen milden Wein servieren.

Fertig!!!