



Hähnchen-Geschnetzeltes mit Rahmsauce

Zutaten:

pro Person 150g Hähnchenbrust
4 Eier
100-150g Pilze (Kräutersaitlinge)
1 Bund Grüner Spargel
200g Mehl
Sahne
Frischkäse
Salz, Pfeffer
Knoblauch



Zubereitung:

Stellen Sie sich einen Topf mit Salzwasser auf und bringen Sie das Wasser zum Kochen.

Sie machen einen Spätzelteig für die Spätzelnocken: Nehmen Sie sich eine Schüssel. Geben Sie das Mehl und 4 Eier in die Schüssel. Würzen Sie mit etwas Salz. Rühren Sie alles gut durch zu einem Spätzleteig. Nehmen Sie sich einen Esslöffel und geben Sie immer einen Esslöffel voll Spätzleteig in das heiße Salzwasser für die Spätzelnocken. Wenn die Nocken oben schwimmen sind sie fertig. Geben Sie sie in eine Schüssel mit etwas Salbei und Butter und lassen Sie sie noch etwas nachziehen.

Nehmen Sie die Hähnchenbrust und befreien Sie sie von der Haut, überschüssigem Fett und den Sehnen. Aus den Resten können Sie sich zum Beispiel eine Hühnersuppe machen. Schneiden Sie die Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke für das Geschnetzelte. Erhitzen Sie Öl in einer Pfanne, geben sie die Fleischstücke dazu und würzen Sie mit Pfeffer und Salz. Hacken Sie eine Zwiebel und Knoblauch klein und geben Sie sie ebenfalls in die Pfanne. Nehmen Sie Ihre Pilze und geben Sie sie auch dazu. Schneiden Sie den Spargel klein und dann auch in die Pfanne. Würzen Sie nochmal nach und löschen Sie anschließend mit der Sahne ab. Verfeinern Sie das Geschnetzelte mit dem Frischkäse.

Beim Servieren können Sie mit Kräutern garnieren.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.