Hühner-Geschnetzeltes mit Zucchini

Das Hühner-Geschnetzelte ist eine hervorragende und schmackhafte Hauptspeise. Dieses Rezept wird mit frische Champignons und Schlagobers verfeinert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

250 g	Champignons (frisch)
2 EL	Frischen Zitronensaft
1 Stk.	Zwiebel (groß)
1 EL	Butter
300 g	Hühnerbrustfilets
125 ml	Weißwein
1 Stk.	Gemüsesuppenwürfel
200 ml	Schlagobers
1 Stk.	Zucchini (klein)
1 Stk.	Karotte
	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung

1. Für das **Hühner-Geschnetzeltes mit Zucchini** die Champignons in feine Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Eine kleine Pfanne erhitzen und die Pilze zugedeckt 2 Minuten dünsten lassen. Den Saft in eine Schale gießen und die Pilze ein wenig mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Butter in einer Bratpfanne erhitzen und die Zwiebel glasig dünsten. Das klein geschnittene Hühnerfleisch Filet zugeben und von allen Seiten anbraten. Alles herausnehmen und zur Seite stellen.

3. Die in Scheiben geschnittenen Zucchini und Karotten zugeben kurz anbraten, mit Weißwein ablöschen und ein wenig einkochen lassen. Dann den Pilzsaft, Schlagobers und den Suppen Würfel einrühren. Weitere 5 Minuten bei geringer Hitze köcheln. Zum Schluss das Fleisch und Zwiebeln hinzufügen und nur noch erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp

Mit gehackter Petersilie bestreuen und Rösti, Kartoffeln, Nudeln oder Reis zum Hühner-Geschnetzelten servieren, guten Appetit.