

Huhn Florentine

Das Rezept für Huhn Florentine ist schnell gemacht und schmeckt mittags genauso lecker wie am Abend.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Foto: Cliff Hutson

Zutaten

400 g	Nudeln (nach Belieben)
2 EL	Olivenöl
2 EL	Butter
2 Stk.	Hühnerbrüste
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 TL	Knoblauchpulver
3 Stk.	Knoblauchzehe
1 Tasse	Weißwein (oder Hühnerbrühe)
350 g	Spinat (tiefgefrorenen)
4 EL	Schlagobers
1 Tasse	Parmesan
2 EL	Petersilie

Zubereitung

1. Für das Huhn Florentine zu Beginn einen großen Topf mit Salzwasser aufkochen, die Nudeln nach Packungsanleitung bissfest garen. Anschließend in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Hähnchenbrustfilets auf beiden Seiten mit Pfeffer, Salz und Knoblauchpulver würzen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Filets bei mittlerer

Hitze goldbraun braten. Herausnehmen und zur Seite stellen.

3. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. In einer großen Pfanne mit hohem Rand die Butter zerlassen. Gefrorenen Spinat und Knoblauch anrösten, mit Wein oder Brühe ablöschen. Bei niedriger Hitze einige Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Schlagobers, Pfeffer und Salz abschmecken, bei Bedarf noch etwas Brühe oder Wein zugeben. Herd ausschalten.
4. Das Fleisch in feine Streifen schneiden, mit den abgetropften Nudeln in die Pfanne geben und gut mischen. Zum Schluss Parmesan einrühren. In tiefen Tellern anrichten und mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

Tipp

Für das Huhn Florentine kann man jede beliebige Pasta verwenden.