Champignon Schnitzel vom Huhn

Wenn es schnell und lecker gehen soll, dann passt das Champignon Schnitzel vom Huhn perfekt als Hauptspeise.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

4 Stk.	Hühnerschnitzel
500 g	Champignons (frische)
1 Becher	Schlagobers
100 ml	Gemüsefond
1 Stk.	Zwiebel
	Olivenöl
	Salz und Pfeffer nach Belieben

Zubereitung

1. Für das **Champignon Schnitzel vom Huhn** die frischen Hühnerschnitzel salzen und pfeffern und in der Pfanne mit dem extra vergine Olivenöl kurz anbraten. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die geputzten Champignons in Spalten schneiden.

2. Zwiebeln und Champignons in der verwendeten Pfanne mit noch etwas Olivenöl anbraten und mit dem Gemüsefond ablöschen, danach mit dem Schlagobers verfeinert. Die Hühnerschnitzel wieder in die Pfanne legen und kurz in der Champignon Sauce fertig dünsten.

Tipp

Die angerichteten Champignon Schnitzel mit frisch gehackter Petersilie verfeinern. Reis, Nudeln oder Kroketten passen sehr gut als Beilage.