Hähnchen mit Erbsen

Dieses Hähnchen mit Erbsen in cremiger Sauce ist ein schnelles Gericht für jeden Tag. Die zarte Hähnchenpfanne ist ein köstliches Mittag- oder Abendessen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

500 g	Hühnerbrustfilets
1 Stk.	Zwiebel (große)
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Pflanzenöl
250 ml	Gemüsebrühe
200 g	Schlagobers
1 EL	Tomatenmark
1 EL	Senf
300 g	Erbsen (TK)
1 EL	frische Petersilie (fein gehackt)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für das **Hähnchen mit Erbsen** diie Zwiebel schälen und fein schneiden. Den Knoblauchzehen ebenfalls schälen und fein würfeln. Das Hähnchenfilet in gleichmäßige Streifen schneiden.

2. Etwas Pflanzenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Hähnchenstreifen darin bei mittlerer bis hoher Hitze rundum goldbraun anbraten. Anschließend Zwiebel und Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten, bis die Zwiebeln glasig werden und der Knoblauch aromatisch duftet. Nun Gemüsebrühe und das Schlagobers angießen.Tomatenmark, Senf, **Erbsen** und fein gehackte Petersiloie hinzufügen und alles gut miteinander verrühren.

3. Die Sauce aufkochen lassen und anschließend bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten köcheln lassen.Das Hähnchen mit Erbsen mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Noch einmal kurz durchziehen lassen und anschließend heiß servieren.

Tipp

Die cremige Hähnchenpfanne mit Erbsen zusätzlich mit etwas Röstzwiebeln garnieren. Dazu passt hervorragend zu Reis, Nudeln, Erdäpfeln oder frischem Baguette.