

Hühnergchnetzeltes mit Nudeln

Das Rezept für Hühnergchnetzeltes mit Nudeln und Pilze wird mit Schlagobers verfeinert. Ein köstliches Gericht für alle Tage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

500 g	Hühnerfilet
250 g	Champignons (oder Steinpilze)
2 Stk.	Zwiebeln
2 EL	Öl
500 g	Bandnudeln
100 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Schlagobers
	Salz und Pfeffer
1 EL	Petersilie gehackt

Zubereitung

1. Für das **Hühnergchnetzelte mit Nudel** das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden, salzen und pfeffern. Die Zwiebeln schälen und fein zerschneiden. Die Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Die Bandnudeln laut Packungsanweisung in Salzwasser bissfest garen.
3. Das Speiseöl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und Pilze andünsten. Das Fleisch rundum anbraten, danach wieder von der Pfanne nehmen und warm stellen.
4. Die Pfanne mit Gemüsebrühe ablöschen, das Schlagobers zugeben und etwas einkochen lassen. Jetzt das Hühnerfleisch zugeben und bei geringer Hitze einige Minuten garen lassen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Die Nudeln abseihen, abtropfen und zum Geschnetzelen rühren. In Teller anrichten und je nach Belieben mit gehackte Petersilie bestreuen.

Tipp

Das köstliche Hühnergeschnetzelen mit Parmesan bestreuen.