

# Nudeln mit Eierschwammerln und Hühnchen

Die Nudeln mit Eierschwammerln und Hühnchen sind ein einfaches aber vorzügliches Rezept zur Pilze-Zeit im Herbst.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

350 g	Hühnerfilet
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
2 EL	Mehl
350 g	<a href="#">Eierschwammerln</a>
1 EL	Pflanzenöl
2 EL	<a href="#">Butter</a>
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 EL	Mehl
60 ml	Weißwein (trocken)
250 ml	Hühnerbrühe
125 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
1 Zweig	Thymian
250 g	<a href="#">Spaghetti</a>

## Zubereitung

1. Für die Nudeln mit Eierschwammerln und Hühnchen das Hühnerfilet in kleine Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. Die Pilze putzen und die großen halbieren oder vierteln. Knoblauch schälen und klein zerhacken.
2. Das Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch zirka 8-10 Minuten anbraten, von der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

3. Jetzt die Eierschwammerl in die Pfanne geben und zirka 15 Minuten dünsten. Den Knoblauch zugeben und kurz anrösten.
4. Das Fleisch zugeben, mit Brühe und Wein ablöschen. Das Schlagobers einrühren und die gehackten Thymian Blätter hinzugeben. Zum Kochen bringen und 3-5 Minuten köcheln lassen. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die al dente gekochten Nudeln abseihen, zur Sauce geben und verrühren.

## **Tipp**

Die Nudeln mit Eierschwammerln und Hühnchen servieren und je nach Belieben mit Parmesan bestreuen.