



Hähnchen-Spätzle-Pfanne mit Champignons und Erbsen

Zutaten

(für 4 Personen):

600 g Hähnchenbrustfilet
2 EL Butter
400 g Champignons
1 Zwiebel
400 g Spätzle (Kühlung)
200 ml Sahne
200 ml Brühe
200 g Erbsen (TK)
1 TL Muskat
Salz und Pfeffer
Petersilie



Nährwerte:

Pro Portion ca. 437 kcal, 28 g Fett, 11 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß (Diese Information findet ihr, wenn ihr im Ordner des jeweiligen Rezepts die Worddatei "Blogbeitrag" öffnet. Dort müsste sie ganz unten stehen. Schreibt mir, sollte dies nicht der Fall sein).

Zubereitungszeit:

circa 30 Minuten



Hähnchen-Spätzle-Pfanne mit Champignons und Erbsen

Zubereitung:

1. Zuerst die Hähnchenfilets würfeln und in der Butter von allen Seiten circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten...



2. ...bis sie schön goldbraun sind. Dann kurz zur Seite stellen.



3. Die Champignons putzen und vierteln, die Zwiebel schälen und fein würfeln. Beides in dem Bratfett circa 3 bis 5 Minuten anrösten.



Hähnchen-Spätzle-Pfanne mit Champignons und Erbsen

4. Dann Spätzle, Sahne, Brühe und Erbsen dazugeben, circa 10 Minuten köcheln lassen und mit Muskat und Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Zum Schluss alles noch einmal mit den Hähnchenfiletwürfeln aufkochen.



6. Hähnchen-Spätzle-Pfanne anrichten, mit Petersilie bestreuen und genießen. 🍴





Hähnchen-Spätzle-Pfanne mit Champignons und Erbsen



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf www.deutsches-gefluegel.de