WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# 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. 582 kcal, 26 g Fett, 34 g Kohlenhydrate, 42 g Eiweiß

## *Zubereitungszeit:*

circa 30 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# 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.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# 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.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Hähnchen-Spätzle-Pfanne mit Champignons und Erbsen

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






## 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-geflügel.de**