

Hähnchenstreifen auf Pfifferling-Graupen-Risotto

Zutaten

(für 4 Personen):

4 Hähnchenschnitzel
250 g Pfifferlinge
1 Zwiebel
2 EL Öl
200 g Graupen
800 ml Gemüsebrühe
2 EL Butter
50 g Parmesan
Salz und Pfeffer
roter Pfeffer
Petersilie



Nährwerte:

Pro Portion ca. 549 kcal, 18 g Fett, 39 g Kohlenhydrate, 53 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten

Hähnchenstreifen auf Pfifferling-Graupen-Risotto

Zubereitung:

1. Die Pfifferlinge putzen, Zwiebel schälen, würfeln und beides in 1 EL Öl anschwitzen.



2. Die Graupen kurz mit anrösten.



3. Dann die Brühe nach und nach angießen, bis die Graupen gar sind. Dabei umrühren.



Hähnchenstreifen auf Pfifferling-Graupen-Risotto

4. Als nächstes Butter und Parmesan unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Jetzt die Hähnchenschnitzel in 1 EL Öl von beiden Seiten...



6. ...jeweils 3 bis 5 Minuten scharf anbraten und in Streifen schneiden.



7. Zum Schluss die Hähnchenstreifen auf dem Pfifferling-Graupen-Risotto

Hähnchenstreifen auf Pfifferling-Graupen-Risotto

anrichten und mit Pinienkernen, rotem Pfeffer und Petersilie genießen.



Achten Sie auf die deutsche Herkunft!

D
Schlupf

D
Aufzucht

D
Verarbeitung

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