

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

## Hähnchenfiletwürfel mit Pilz-Reis

# Zutaten (für 4 Personen):

600 g Hähnchenfilet

1 EL Öl

1 Zwiebel

2 Frühlingszwiebeln

1 Knoblauchzehe

200 g Pfifferlinge

200 g Champignons

200 g Reis

200 g Schmand

100 ml Brühe

0.5 Zitrone



#### Nährwerte:

Pro Portion ca. 416 kcal, 17 g Fett, 36 g Kohlenhydrate, 39 g Eiweiß

#### Zubereitungszeit:

circa 30 Minuten



### Hähnchenfiletwürfel mit Pilz-Reis

#### Zubereitung:

1. Zunächst die Hähnchenfilets würfeln...



2. ...und 1 EL Öl von beiden Seiten circa 3 bis 5 Minuten scharf anbraten.



3. Jetzt die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Anschließend die Pilze putzen und eventuell etwas klein schneiden. Alles zu den Hähnchenfiletwürfeln in die Pfanne geben und für weitere 7 bis 10 Minuten braten.





Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

## Hähnchenfiletwürfel mit Pilz-Reis

4. Nun den Reis nach Packungsangabe kochen und mit Brühe, Schmand und Zitronensaft verrühren.



5. Zum Schluss die Hähnchenfiletwürfel mit den Pilzen auf dem Reis anrichten und genießen!





## Hähnchenfiletwürfel mit Pilz-Reis



#### **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**