



Hähnchengeschnetzeltes Jägerart

mit braunen Champignons und Spätzle



30-40min



2 Personen

Ja, so lieben wir die deutsche Küche! Passend zur Jahreszeit gibt es leckere Spätzle mit einer cremigen Champignonsauce und zartem Hähnchenfleisch. Frische Kräuter, Zitrone und Tomatenmark sind die aromatischen Verfeinerer. Jede Wette, dass du deine Lieben heute nicht zweimal zu Tisch bitten musst!

- 250g braune Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen
Gemüsebrühgewürz
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Dose Tomatenmark
- 1 Päckchen edelsüßes
Paprikapulver
- 400g frische Spätzle ^{1,3}
- 15g Petersilie & Thymian

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- mittelgroße Pfanne
- große Pfanne
- Messbecher
- Zitruspresse

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 838kcal, Fett 39.3g,
Kohlenhydrate 72.7g, Eiweiß 48.1g



Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die **Zitrone** halbieren, **eine Hälfte auspressen**, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Die **1/2 des Brühgewürzes** in 250ml heißem Wasser auflösen.



Das **Fleisch samt ausgetretenem Bratensaft** in die **Sauce** geben und die **Sauce** bei mittlerer Hitze 5–8 Min. sanft köcheln lassen. **Tipp:** Wer mag, kann mehr **Brühe** hinzugeben.



Das **Fleisch** trocken tupfen und in ca. 0,5cm breite Streifen schneiden. In einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze 3-5Min. goldbraun anbraten. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen und auf einem Teller beiseitestellen.



Die **Spätzle** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 5–8Min. goldbraun anbraten. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Die **Thymianblätter** von den Stängeln streifen.



Die **Zwiebeln** in derselben Pfanne bei mittlerer Hitze 2-3Min. glasig anschwitzen. Die **Pilze** hinzugeben und 3-5Min. goldbraun anbraten. Die **Crème fraîche, 1EL Tomatenmark** und **1 Prise Paprikapulver** unterrühren. Den **Crème-fraîche-Becher** mit **Brühe** füllen und diese ebenfalls unterrühren. Die **Sauce** 1-2Min. sanft köcheln lassen.



Ca. **2/3 der Petersilie** und **1-2TL Thymian** in die **Sauce** rühren und die **Sauce** mit dem **Zitronensaft** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Wer mag, kann auch mehr **Thymian** verwenden. Die **restliche Petersilie** unter die **Spätzle** rühren. Die **Spätzle** mit der **Jägersauce** anrichten, mit den **Zitronenspalten** garnieren und servieren.