



Hähnchengeschnetzeltes Jägerart

mit braunen Champignons und Spätzle



30-40min



3-4 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!

Was du von uns bekommst

- 500g Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 2 Packungen gewürfelte Hähnchenbrust
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Dose Tomatenmark
- 1 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
- 800g frische Spätzle ^{1,3}
- 10g Petersilie & Thymian

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen
- Messbecher
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 785kcal, Fett 36.5g, Kohlenhydrate 66.3g, Eiweiß 46.9g



1. Zutaten vorbereiten

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. Ca. $\frac{2}{3}$ **des Brühgewürzes** in 400ml heißem Wasser auflösen.



4. Fleisch hinzugeben

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



2. Fleisch anbraten

Das **Fleisch** trocken tupfen und in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze 3–5Min. goldbraun anbraten. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen und auf einem Teller beiseitestellen.



5. Spätzle braten

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



3. Sauce ansetzen

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



6. Sauce verfeinern

Ca. $\frac{2}{3}$ **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.