



Bio-Hähnchenbrust mit Petersilienkruste

auf Spätzle in cremiger Pilz-Lauch-Sauce



ca. 30min



3-4 Personen

Heute ziert deinen Teller ein Träumchen von guter Hausmannskost wie früher bei Oma. In eine cremige Lauchsauce mit feinen Champignons, die übrigens für besonders fixes Gelingen praktischerweise bereits vorgeschnitten sind, schmiegten sich die unwiderstehlichen Spätzle. Obenauf posiert in aromatischer Petersilie und massig Knoblauch knusprig angebratene, aber innen schön saftige Bio-Hähnchenbrust. Mmh, lecker! Was will man mehr?

Was du von uns bekommst

- 2 Stangen Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 20g Petersilie
- 4 Bio-Hähnchenbrustfilets
- 400g geschnittene Champignons
- 1 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 800g frische Spätzle ^{1,2}

Was du zu Hause benötigst

- 300ml Milch ³
- 2TL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Knoblauchpresse

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

Kochtipps

Falls die Sauce zu dickflüssig ist, vor dem Abschmecken esslöffelweise Wasser hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 723kcal, Fett 27.5g, Kohlenhydrate 68.0g, Eiweiß 48.1g



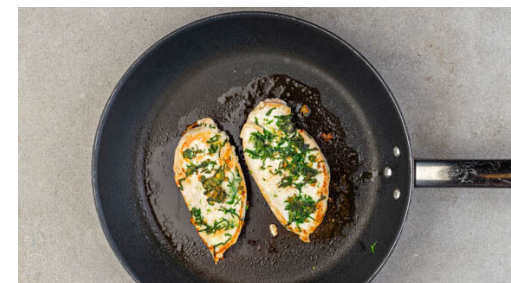
1. Gemüse schneiden

Den **Lauch** längs halbieren, dann quer in dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken oder fein reiben. Die **Petersilie** fein hacken.



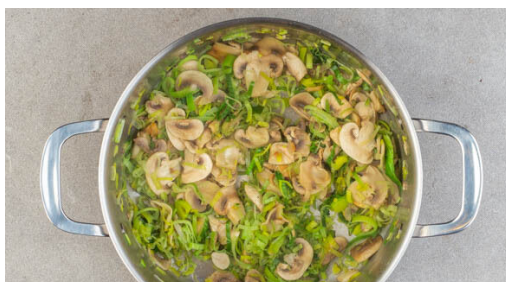
2. Fleisch vorbereiten

Den **Knoblauch** und die **½ der Petersilie** mit 2EL Olivenöl und 2 kräftigen Prisen Salz vermengen. Das **Fleisch** trocken tupfen, mit dem **Petersilien-Öl** einreiben und dieses mit den Fingern gut festdrücken, damit so viel wie möglich davon haften bleibt.



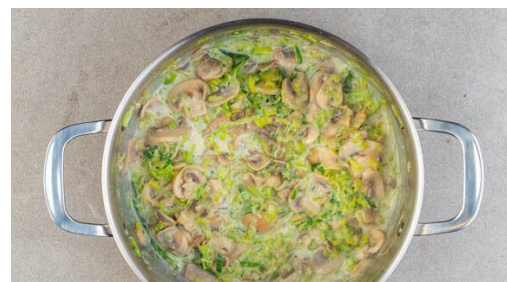
3. Fleisch braten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze 7-8Min. braten, dann wenden und weitere 7-8Min. braten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



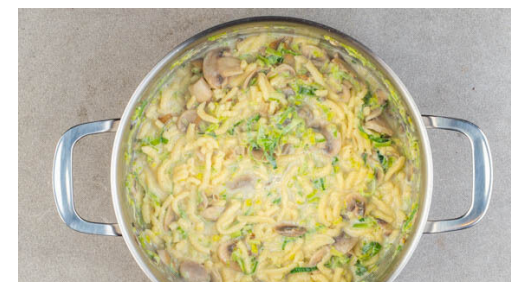
4. Gemüse braten

In der Zwischenzeit den **Lauch** und die **Pilze** mit 2EL Olivenöl und je 2 kräftigen Prisen Salz und Pfeffer in einem großen Topf bei mittlerer Hitze 4-6Min. braten, bis das **Gemüse** weich wird.



5. Sauce ansetzen

Das **Gemüse** mit 2TL Mehl bestäuben und gut verrühren. Dann **das Brühgewürz** unterrühren, mit 300ml Milch ablöschen und aufkochen.



6. Spätzle zubereiten

Die **Spätzle** mit der **Sauce** vermengen und unter ständigem Rühren ca. 1Min. köcheln lassen. Die **Sauce** bei mittlerer Hitze 2-4Min. sanft weiter köcheln lassen, bis die **Sauce** eingedickt ist und die **Spätzle** gar sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Spätzle** auf Teller verteilen, das **Fleisch** darauf anrichten und mit der **übrigen Petersilie** garniert servieren.