Artikel vom 02.05.2024 · Ausgedruckt am 18.11.2026, 21:32 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/haehnchen-spaetzle-pfanne-mit-champignons-und-erbsen

Hähnchen-Spätzle-Pfanne mit Champignons und Erbsen



Foto: IDG

Zutaten (für 4 Personen):

600 g Hähnchenbrustfilet,

2 EL Butter,

400 g Champignons,

1 Zwiebel,

400 g Spätzle (Kühlung),

200 ml Sahne,

200 ml Brühe,

200 g Erbsen (TK),

1 TL Muskat,

Salz und Pfeffer,

Petersilie.

Zubereitung:

Zuerst die Hähnchenfilets würfeln und in der Butter von allen Seiten circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten, bis sie schön goldbraun gebraten sind. Dann kurz zur Seite stellen. Die Champignons putzen und vierteln, die Zwiebel schälen und fein würfeln. Beides in dem Bratfett circa 3 bis 5 Minuten anrösten. Dann Spätzle, Sahne, Brühe und Erbsen dazugeben, circa 10 Minuten köcheln lassen und mit Muskat und Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss alles noch einmal mit den Hähnchenfiletwürfeln aufkochen, anrichten, mit Petersilie bestreuen und genießen.

IDG