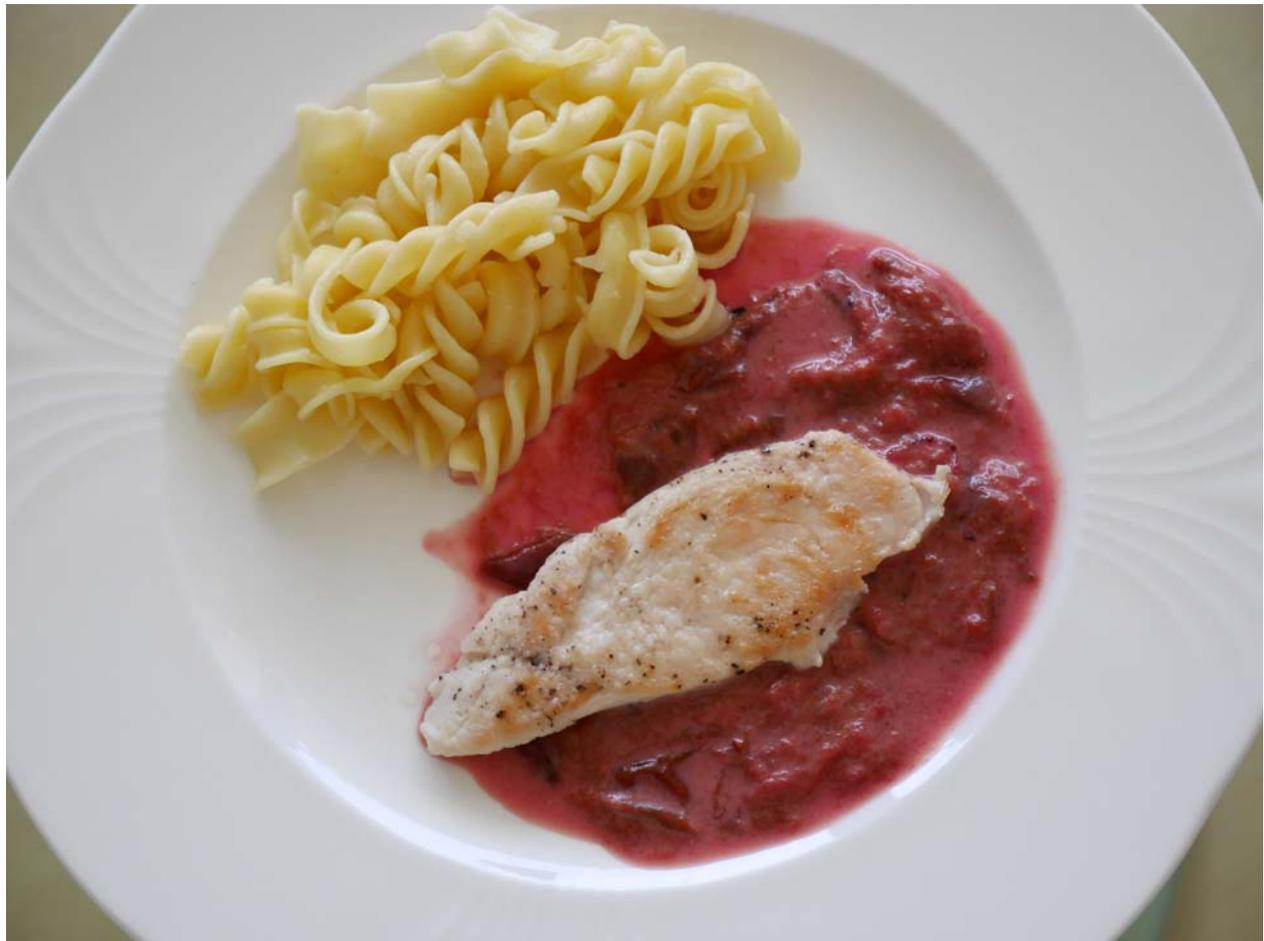


Hähnchenschnitzel mit Zwetschgensauce



Zutaten für zwei Personen:

2-4 dünne Hähnchenschnitzel
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Italienische Kräuter, Mehl

1 EL Olivenöl

4-6 Zwetschgen, klein geschnitten (100-150 g netto)

100 ml kräftige Gemüsebrühe

30-40 ml Sahne

Nudeln:

60-100 g Nudeln

Salz für das Kochwasser

1. Nudeln nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser kochen. Garprobe machen.

2. Hähnchenbrust quer in sehr dünne Scheiben schneiden. Salzen, pfeffern, mit italienischen Kräutern würzen und leicht mit Mehl bestäuben. In einer beschichteten Pfanne mit wenig Olivenöl bei etwas höherer Hitze (auf Stellung 7 von 9) 1-2 Minuten auf jeder Seite braten. Nicht zu lange braten, die Hähnchenschnitzel sollen knapp durchgebraten sein. Dann in Alufolie warm stellen.

3. Die klein geschnittenen Zwetschgen ganz kurz

anbraten und dann mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen. Etwa 10 Minuten einköcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell noch etwas Gemüsebrühe zugeben, falls die Sauce zu dickflüssig sein sollte.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023