MONDO ITALIANO
WAURIG
DAL 1991

FLEISCH

Petto di pollo von funghi

35 Minuten / Leicht / Herbst

Wenn man den Kalender betrachtet ist der September ein Herbstmonat. Das bedeutet Gerichte mit Wohlfühlfaktor. Man findet in dieser Zeit viele Rezepte mit Pilzen, mit Kürbissen, mit Sahne, überbacken oder einfach ein leckeres Pastagericht. Wir haben mal ein einfaches Alltagsgericht mit Hähnchen und Pilzen für euch ausgesucht, was jedem schmeckt.

ZUTATEN:

600g Hühnerbrust
1 Zwiebel
1 Prise Hähnchengewürz
3 Knoblauchzehen
Salz und Pfeffer
¾ Tasse Wasser
400g Champignons
1 Glas trockenen Weißwein
2 Esslöffel Sahne
1 EL gehackte Petersilie für die Creme
Olivenöl extra vergine
Mehl

ZUBEREITUNG

Die Hühnerbrust in dünne Scheiben schneiden. Diese mit gepresstem Knoblauch, Gewürzen und Mehl einreiben. Eine vorgeheizte Pfanne leicht einölen und das Hähnchen darin von beiden Seiten anbraten. Dann die Champignons und Zwiebeln schneiden, die Petersilie hacken und alles zusammen mit dem gebratenen Hähnchen in die Pfanne geben. Mit Wasser, Weißwein und Sahne aufgießen und zugedeckt köcheln lassen, bis die Sauce eindickt. Ihr könnt es mit Reis oder Kartoffeln

servieren. Buon Appetito!

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Frische Champignons, Tafelwein bianco, Sahne 30% von Milram, Olivenöl Extra Vergine 100% Italiano von Luglio

BUON APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte