

Hähnchengeschnetzeltes mit Blattspinat und Champignons

- 500 g Hähnchenbrustfilet
- 250 g Blattspinat, TK oder frisch
- 250 g Champignons
- ½ Becher Creme Fraiche oder Sahne
- 100 g Sahneschmelzkäse
- 250 ml Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer
- Chilipulver oder -flocken
- Öl zum Braten
- Schnittlauch
- Mehl
- 1-2 Zwiebeln
- 2 Zehen Knoblauch

Zubereitung

Die Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden, kräftig mit Salz, Pfeffer und Chili würzen und in einem Topf mit etwas Öl kurz anbraten. Nicht zu lange, sonst wird es zu trocken. Danach das Geschnetzelte aus dem Topf nehmen und zur Seite stellen.

Im Öl und dem Fleischsaft die Zwiebel und den Knoblauch glasig anschwitzen, danach die geviertelten Champignons dazugeben und mitbraten. Den aufgetauten Blattspinat hinzugeben und garen.

Nun alles mit der Gemüsebrühe ablöschen, kurz aufkochen lassen und Cremefine und den Schmelzkäse hinzugeben. Nochmals kurz aufkochen.

Nun das Geschnetzelte wieder in den Topf geben, um es wieder zu erhitzen. Nach Belieben die Soße mit etwas Mehl andicken und mit den Gewürzen abschmecken.

Schmeckt gut zu Bandnudeln oder auch zu Spätzle.