

**Sören Anders**  
**Hähnchengeschnetzeltes mit Lauch**  
**und Pilzen**

Freitag, 12. Januar 2024  
Rezept für 4 Personen

Dauer: 30 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: leicht  
Heimatküche, Schnelle Küche

**Zutaten:**

250 g	Lauch
350 g	Champignons
600 g	Hähnchenbrustfilets
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
3 EL	Butterschmalz
300 g	dünne Bandnudeln
1 TL	Weizenmehl, Type 405
250 ml	Gemüsebrühe
150 g	Sahne
1/2 Bund	glatte Petersilie
1 EL	Butter



**Zubereitung**

1. Lauch putzen, gut waschen und in feine Streifen schneiden.
2. Pilze putzen, je nach Größe halbieren und in feine Scheiben schneiden.
3. Hähnchenbrustfilets in Streifen schneiden, leicht salzen und mit Pfeffer bestreuen.
4. In einer großen Pfanne die Hälfte vom Butterschmalz erhitzen und die Fleischstreifen darin von allen Seiten anbraten (ca. 4 -5 Minuten). Dann aus der Pfanne nehmen und zugedeckt warm halten.
5. Restliches Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Die Pilze anbraten, Lauch zugeben und alles ca. 3-4 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Inzwischen die Nudeln in einem Topf in reichlich Salzwasser bissfest kochen, anschließend abtropfen lassen.
7. Mehl über das gebratene Gemüse streuen, mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen, alles gut verrühren und ca. 4 Minuten köcheln lassen.
8. In der Zwischenzeit Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
9. Die gebratenen Fleischstreifen zum Gemüse in der Pfanne geben, alles gut durchschwenken und abschmecken.
10. Nudeln in einer Pfanne in 1 EL heißer Butter schwenken, Petersilie untermischen.
11. Die Nudeln auf Teller geben und das Geschnetzelte darauf anrichten.

Pro Portion: 745 kcal/ 3120 kJ  
59 g Kohlenhydrate, 50 g Eiweiß, 34 g Fett