

# HÄHNCHEN-PILZ-GESCHNETZELTES

5 Minuten | Leicht | 2 Portionen



Geschnetzeltes geht super einfach und schmeckt wirklich lecker! Dieses Hähchengeschnetzelte ist in 5 Minuten fertig. Nur die Beilage braucht etwas länger. Ihr könnt das Rezept auch z.B. mit Schweinefleisch, Kalb- oder Rindfleisch machen.

## Schritt 01

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.

## Schritt 02

Die Pilze mit einem Tuch säubern oder ganz kurz abwaschen. In Viertel oder Achtel schneiden, je nach Größe.

## Schritt 03

Die Hähnchenbrust kalt abwaschen und trocknen. In etwa 1cm dicke Streifen schneiden.

Eine Pfanne gut heiß werden lassen, das Öl reingeben und das Fleisch von allen Seiten kurz anbraten. Wenn es Farbe hat, sofort herausnehmen und auf einem Teller zwischenlagern.

## Schritt 04

In der gleichen Pfanne die Zwiebeln und den Knoblauch glasig anschwitzen. Dazu etwas Butter oder Öl zugeben. Dann die Pilze mit in die Pfanne geben. Kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

## Schritt 05

Mit dem Balsamicoessig ablöschen und komplett einkochen lassen. Dann die Sahne zugeben. Aufkochen und die Erbsen zugeben. So lange köcheln, bis die Sahne eingekocht und leicht dick wird.

## Schritt 06

Ist die Soße eingedickt, das Fleisch zugeben und jetzt nur noch kurz aufkochen.

## Schritt 07

Zum Schluß etwas gehackte Petersilie zugeben. **Fertig!**

### Geschnetzeltes mit Hähnchen und Pilzen super schnell zubereiten / Thomas kocht

#### Tipps

Wenn Ihr das Gericht nachgekocht habt, teilt es doch mit mir auf Instagram.

#### Zutaten

- 2 Hähnchenbrüste
- 8-10 Champignons
- 1 kleine Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 250 ml Sahne
- 30-40 ml dunklen Balsamicoessig
- 50 g Erbsen tiefgekühlt
- eine Handvoll Blattpetersilie
- Salz, Pfeffer
- etwas Öl zum braten
- 20 g Butter

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.3 / 5. Anzahl der Bewertungen 23

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

## Meine Feierabendküche\*: