

Spätzle-Pfanne mit Hühnerfleisch in Rahmsauce

Für die vegetarische Variante kann das Hühnerbrustfilet weggelassen werden.

Zutaten (4 Personen)

600g	Hühnerbrustfilet
1	Zwiebel
300g	Champignons
200g	tiefgefrorene Erbsen
1 Bund	Petersilie
2 EL	Butter
	Salz und Pfeffer
	Geriebene Muskatnuss
200g	Sahne
200ml	Gemüsebrühe (instant)
400g	Spätzle



Zubereitung:

1. Fleisch kalt abbrausen, trocken tupfen und in breite Streifen schneiden. Zwiebel abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. Champignons putzen, mit Küchenpapier abreiben und vierteln. Erbsen antauen lassen. Petersilienblättchen fein hacken.
2. In einer großen Pfanne die Butter erhitzen, die Hähnchenbruststreifen darin anbraten, salzen und pfeffern. Das Hähnchenfleisch herausgeben.
3. Übrige Butter in die Pfanne geben, Zwiebel und Pilze darin anbraten. Mit Sahne und Brühe aufgießen, Erbsen zugeben, alles aufkochen und ungefähr fünf Minuten köcheln lassen. Spätzle und Fleisch hinzufügen, unterheben. Alles mit Muskatnuss abschmecken und weitere zwei Minuten köcheln lassen. Hähnchen-Pfanne mit Petersilie bestreuen und servieren.

Bon Appétit!