

Kochen mit Klaus

Geschnetzeltes mit Blattspinat & Hüttenkäse

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 400 g Hähnchengeschnetzeltes, 1 Zwiebel, 3 Knobzehen, Butter,
- 2 Möhren, 450 g Blattspinat, Salz, Pfeffer, 200 ml Hühnerbrühe,
- 250 ml Cremefine, 1 Pck. Fix für Rahmsauce, Weißwein,
- 150 g körn. Frischkäse

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebel u. Knobi fein, Möhren klein würfeln. Spinat auftauen, ausdrücken u. klein hacken.



2. Huhn in Butter braun braten, mit Salz u. Pfeffer würzen u. herausnehmen.



3. Im Bratfond, mit Zugabe von Butter, Zwiebeln u. Knobi dünsten. Möhren mitbraten, dann Blattspinat zugeben. Ca. 5 Min. braten, Brühe u. Cremefine zugießen, Fix einrühren u. aufkochen, mit etwas Wein verlängern. Huhn zufügen u. 5 Min. köcheln lassen. Mit Salz u. Pfeffer würzen. Auf Tellern mit Hüttenkäse in Klecksen darauf verteilt anrichten.



Tipp des Chaoten: Dazu Reis servieren.

