

# Kochen mit Klaus

*Leicht & Lecker!*

## Hähnchenfilet in Basilikumrahm

**Zutaten: (Für 5 Personen)**

- 400 g TK-Hähnchenbrustfilet, 1 Zwiebel, 3 Knobizehen, 3 Möhren, Öl,
- 250 g Champignons, Pfeffer, je 250 ml Cremefine & Hühnerbrühe,
- Salz, 2-3 helle Sauce, 50 ml Weißwein, Worcestersauce,
- Saucenbinder, 75 g TK-Erbesen, ½ Bund Basilikum

**Zubereitung:**

1. Hähnchenfilet waschen, trockentupfen u. grob würfeln. Zwiebel u. Knobi abziehen, fein würfeln. Möhren schälen u. schräg in Scheiben schneiden. Pilze putzen u. vierteln.



2. Öl erhitzen, Huhn darin braun braten, salzen u. pfeffern. Zwiebeln, Knobi u. Möhren mitbraten. Pilze zugeben u. kurz mitbraten.



3. Brühe u. Cremefine zugießen u. aufkochen. Helle Sauce einrühren u. aufkochen. Alles ca. 10 Min schmoren lassen. Erbsen zugeben, mit Wein verlängern, mit Salz, Pfeffer u. Worcestersauce abschmecken. Mit Saucenbinder sämig dicken. Basilikum fein hacken u. einrühren.



*Tipp des Chaoten: Mit Langkorn-Reis servieren!*



Erstellt von Klaus am 03.03.2015