

Kochen mit Klaus

Herzhafte Pilzpfanne mit Huhn

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 400 g Hähnchengeschnetzeltes, 1 Zwiebel, 3 Knobizehen, Pfeffer,
- Salz, 400 g Champignons, 1 großes Glas Pilzmischung,
- 250 ml Kochcreme, 65 g Schinkenwürfel, 2 Pck. Fix für Rahmsauce,
- 200 ml Weißwein, 1 Pck. Gewürzsalz für Herzhafte Pilzpfanne,
- Petersilie & Schnittlauch

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebel u. Knobli fein würfeln. Pilze je nach Größe in Scheiben oder Spalten schneiden. Glaspilze abgießen.



2. Schinkenwürfel in heißem Öl anbraten, Huhn mitbraten. Mit Salz, Pfeffer würzen. Zwiebeln u. Knobli mitdünsten. Frische Pilze mitdünsten. Mit Kochcreme ablöschen. Fix einrühren, mit Wein verlängern u. aufkochen. Abgedeckt für 10 Min. mit kleiner Hitze köcheln lassen.



3. Mit Gewürzsalz u. Pfeffer abschmecken, Glaspilze zugeben u. erhitzen. Kräuter unterheben.



Tipp des Chaoten: Dazu Bandnudeln oder Spätzle servieren.

