

Kochen mit Klaus

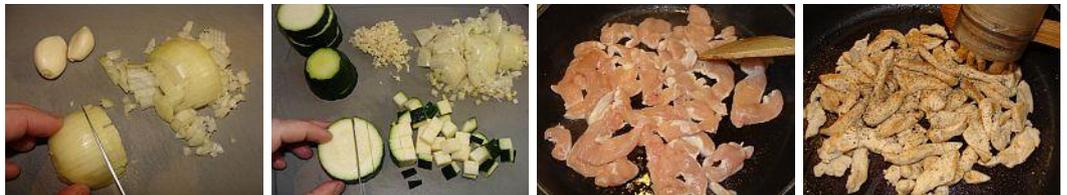
Kräuterrahm-Geschnetzeltes mit Huhn

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 400 g Hähnchengeschnetzeltes, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, Pfeffer,
- Salz, 250 g Zucchini, 250 ml Cremefine, 100 ml Hühnerbrühe, Öl,
- 300 g Frischkäse Kräuter der Provence, 50 ml Weißwein,
- heller Saucenbinder, Petersilie & Schnittlauch

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebel u. Knobi klein würfeln. Zucchini in mittlere Würfel schneiden.



2. Huhn in heißem Öl anbraten, salzen, pfeffern u. herausnehmen. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett andünsten, Zucchini einige Min. mitdünsten, mit Cremefine ablöschen, Frischkäse einrühren u. aufkochen. Huhn unterheben, mit Wein verlängern u. mit Binder dicken.



3. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Kräuter einrühren. Geschnetzeltes zu der Beilage auf Tellern anrichten.



Tipp des Chaoten: Dazu Reis reichen. Lecker!

