

Kochen mit Klaus

Spargel-Pfanne mit Huhn

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 500 g weißer Spargel, 400 g Hähnchengeschnetzeltes, 1 Zwiebel,
- Salz, Pfeffer, 1-2 Möhren, 200 g Champignons, 250 ml Cremefine,
- 100 ml trock. Weißwein, 1 Pck. Fix für Spargel Gratin, Butter,
- 100 g TK-Erbesen, Petersilie, Schnittlauch

Zubereitung:

1. Spargel schälen, Enden abschneiden. Rest in 2-3 cm lange Stücke teilen. Zwiebel fein, Möhre klein würfeln. Pilze in Spalten schneiden.



2. Huhn in heißer Butter braun braten, salzen, pfeffern u. herausnehmen. Zwiebeln u. Möhren im Bratfett andünsten. Spargel ohne Spitzen mit Pilzen zufügen u. 5 Min. unter Rühren mitbraten.



3. Cremefine zugießen, Fix einrühren u. unter Rühren aufkochen, Wein zugießen, Spitzen zufügen u. zugedeckt bei geringer Wärme ca. 15 Min. köcheln lassen. Fleisch, Erbsen u. Kräuter unterheben, erwärmen, mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



Tipps des Chaoten: Mit Reis oder Nudeln servieren.

