

Hähnchen-Pfifferling-Geschnetzeltes

Für 4 Portionen

400 g Hähnchenbrust	400 g Pfifferlinge	2 Zwiebeln
2 EL Öl	Salz, Pfeffer	2 TL Paprika, scharf
300 ml Gemüsebrühe	200 g Schmand	500 g Bandnudeln
1 Bd. Schnittlauch		

Hähnchenfleisch in Streifen schneiden, Pfifferlinge gründlich putzen und halbieren oder vierteln.

Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch bei starker Hitze anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Fleisch aus der Pfanne nehmen und die Pfifferlinge und Zwiebeln in etwas Öl anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und 5 Minuten offen köcheln lassen. Schmand unterrühren und nochmals 5 Minuten einköcheln lassen.

Währenddessen Nudeln nach Packungsanweisung garen.

Fleisch zu den Pilzen geben und das Ganze mit Pfeffer und Salz abschmecken. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.

Nudeln abgießen, mit der Soße vermengen und mit Schnittlauch garnieren.

NN am 06. September 2026