

Rezept

# Hähnchen mit Bärlauchgemüse

Ein Rezept von Hähnchen mit Bärlauchgemüse, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>2</b> Hähnchenschnitzel (je ca. 125 g)	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	edelsüßes Paprikapulver
<b>1 Bund</b> Sauerampfer	<b>1 Bund</b> Bärlauch
<b>1 Bund</b> Frühlingszwiebeln	<b>20 g</b> Butter
<b>1 Beutel</b> Mozzarella »light« (125 g)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 376 kcal

## Zubereitung

1. Die Hähnchenschnitzel kalt abwaschen, abtrocknen und rundherum mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver einreiben.

---

2. Den Sauerampfer und den Bärlauch waschen, verlesen, trocken schütteln und getrennt voneinander grob hacken. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden.

---

3. Die Butter in einer breiten Pfanne aufschäumen, die Hähnchenschnitzel darin bei mittlerer Hitze rundherum leicht anbraten. Die Hitze reduzieren und die Schnitzel 5 Min. garen.

---

4. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen. Frühlingszwiebeln und Bärlauch in die Pfanne geben und mit dem Bratfett verrühren, das Gemüse einige Minuten bei schwacher Hitze dünsten.

---

5. Den Mozzarella abtropfen lassen und in Würfel schneiden, zusammen mit dem Sauerampfer unter das Gemüse mischen und dieses abschmecken.

---

6. Die Schnitzel wieder in die Pfanne geben und alles noch kurz erwärmen.