Rezept

Hähnchenschnitzel mit Champignons

Ein Rezept von Hähnchenschnitzel mit Champignons, am 28.04.2024

Zutaten

250 g	Champignons
3	eingelegte, getrocknete Tomaten
250 g	dünne Hähnchenbrustschnitzel
	Salz
120 g	Spiralnudeln
100 ml	Sojacreme (zum Kochen und Verfeinern)
1	Schalotte
2 Zweige	Basilikum
1 EL	Olivenöl
	Pfeffer aus der Mühle
100 ml	kräftige klare Fleischbrühe
1 TL	Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

Zubereitung

1. Die Champignons mit feuchtem Küchenpapier behutsam abreiben, die Stielenden abschneiden und die Pilze in Scheiben schneiden. Die Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten quer in Streifen schneiden. Das Basilikum trocken abreiben. Die Blättchen abzupfen, große Blätter nach Belieben kleiner zupfen.

2. Die Hähnchenschnitzel kurz kalt waschen und trocken tupfen. Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Schnitzel darin bei starker Hitze von jeder Seite 1/2 Min. anbraten. Aus der Pfanne heben, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt warm halten.

3. Die Champignons in die Pfanne geben und unter Rühren 2 Min. kräftig anbraten. Schalottenwürfel zufügen und mitbraten, bis sie glasig ist.

4. Die Nudeln nach Packungsangabe garen. Währenddessen Brühe, Sojacreme und Tomaten zu den Pilzen geben. Alles aufkochen und einige Minuten köcheln lassen, bis die Sauce schön sämig ist. Die Hälfte des Basilikums untermischen. Sauce mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

5. Die Schnitzel in die Sauce legen und kurz warm werden lassen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit den restlichen Basilikumblättern bestreut servieren. Dazu die Nudeln reichen.