

Rezept

Zitronenhuhn

Ein Rezept von Zitronenhuhn, am 29.05.2025

Zutaten

1 Bio-Zitrone 500 g Hähnchenbrustfilet

Salz Pfeffer

2 Knoblauchzehen **100 g** Schafkäse (Feta)

50 ml Olivenöl **250 g** griechische Reisnudeln

1/2 l Geflügelbrühe 100-200 ml Milch

1 Glas Artischockenherzen (180 g Abtropfgewicht) **1/2 Bund** Petersilie

50 g Walnusskerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 700 kcal

Zubereitung

- 1. Zitrone waschen und abtrocknen. Die Schale mit dem Zestenreißer abziehen, 2 EL Saft auspressen. Hähnchenbrustfilet von Fett und Sehnen befreien und in Würfel schneiden. Mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Schafkäse würfeln.
- 2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Reisnudeln und Hähnchenfleisch darin in 3-5 Min. anbraten. Knoblauch zugeben, kurz mitbraten. Mit Brühe und Zitronensaft ablöschen und 10-15 Min. köcheln lassen. Dabei öfter umrühren und nach und nach die Milch dazugießen, bis das Gericht die Konsistenz von Risotto hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3. Artischocken abtropfen lassen, evtl. halbieren, mit Schafkäse unter die Nudeln heben, erwärmen und 2-3 Min. ziehen lassen. Petersilie waschen und trocknen, die Blättchen grob schneiden. Mit Nüssen bestreuen.