

## Rezept

# Zitronenhuhn

Ein Rezept von Zitronenhuhn, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Bio-Zitrone	<b>500 g</b> Hähnchenbrustfilet
Salz	Pfeffer
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>100 g</b> Schafkäse (Feta)
<b>50 ml</b> Olivenöl	<b>250 g</b> griechische Reismudeln
<b>1/2 l</b> Geflügelbrühe	<b>100-200 ml</b> Milch
<b>1 Glas</b> Artischockenherzen (180 g Abtropfgewicht)	<b>1/2 Bund</b> Petersilie
<b>50 g</b> 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. Reismudeln 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.