

Rezept

Zitronenhuhn

Ein Rezept von Zitronenhuhn, am 14.04.2026

Zutaten

1 Bio-Zitrone	500 g Hähnchenbrustfilet
Salz	Pfeffer
2 Knoblauchzehen	100 g Schafkäse (Feta)
50 ml Olivenöl	250 g griechische Reismudeln
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. 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.