

Rezept Hähnchengeschnetzeltes (für ca. 5 Personen, 1,80 € pro Person)



Zutaten

3 Hähnchenbrüste
1 Zwiebel
350 gr - 400 gr frische Champignons
1 Tüte Waldpilzcremsuppe
etwas Weisswein (nach Geschmack)
Etwas Petersilie
120 ml 7% Sahne zum kochen

Zubereitung:

Zunächst die Hähnchenbrust in feine Streifen schneiden und die Zwiebel fein würfeln. Champignons in Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit etwas Öl das Fleisch darin anbraten. Zwiebel dazu geben, mit andünsten. Jetzt die Champions dazu und anbraten. Den Weißwein dazu gießen, aufkochen lassen. 750 ml Wasser für die Waldpilzcremsuppe in die Pfanne gießen, Cremesuppe unterrühren, Petersilie und Sahne hinzufügen etwas aufkochen

lassen. Ggf nochmal mit etwas Wein abschmecken.

Guten Appetit!