CHAMPIGNON-GESCHNETZELTES

4.9 bei 32 Bewertungen

45 min

Zubereitung

1. Das Hühnerfilet in Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Streifen darin anbraten.

2. Zwiebel und Knoblauch schälen und schneiden. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und darin die Zwiebel und Knoblauch anrösten.

3. Die Champignons schneiden und mitrösten und mit Mehl stauben. Nun das Fleisch wieder in die Pfanne geben, mit Wasser aufgießen und noch etwas köcheln lassen. Mit Schlagobers, Petersilie, Salz und Peffer abschmecken.

4. Für die Spätzle aus Mehl, Eiern, Milch und Salz einen Spätzleteig zubereiten und diesen 10 Minuten rasten lassen. Reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen und den Teig durch eine Spätzlereibe direkt ins kochende Wasser drücken. Nur kurz kochen lassen, bis sie an die Oberfläche aufsteigen. Spätzle abseihen und gemeinsam mit dem Geschnetzelten servieren.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Statt Spätzlemehl kann man auch griffiges Mehl verwenden.

Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

GESCHNETZELTES

1	Hühnerfilet
250 g	Champignons
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
20 g	Mehl
200 g	Wasser
200 g	Schlagobers
1 EL	Öl
	Salz, Pfeffer, Petersilie

SPÄTZLE

400 g	Spätzlemehl
4	Eier
250 g	Milch
5 g	Salz