



Hähnchen in Sahne-Senf- soße

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Grundmenge: 2-3 Personen

Zutaten:

- 400 g Hähnchenbrustfilets
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Senf, süß & kernig
- 250 ml Weißwein
- 250 ml Cremefine oder Sahne
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Salz & Pfeffer



Sonstiges:

- Tagliatelle con spinaci
- Öl zum Braten

Zubereitung:

1. Backofen auf 90°C Umluft vorheizen
2. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln
3. Hähnchenbrustfilets trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden
4. Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin kurz, scharf anbraten und dann im Ofen warmhalten
5. Zwiebel und Knoblauch mit etwas Öl in der Pfanne glasig anbraten
6. Senf zu den Zwiebeln geben und mit dem Weißwein ablöschen
7. Soße bis auf 1/3 einkochen lassen
8. Nebenher Nudeln in Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen
9. Cremefine zur Soße geben und bei mittlerer Hitze nochmals ca. 5 Minuten köcheln lassen
10. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken
11. Fleisch unter die Soße mischen und zusammen mit den Nudeln servieren