



Huhn mit Pilzen und Lauch

🕒 35–40 Min   

Zubereitung

- 1 Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit das Hühnerbrustfilet mit dem Kotányi Brathuhn Gewürzsalz bestreuen und gut einreiben. Eine große Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen, Olivenöl und Hähnchen hineingeben. Dann das Hähnchen vier Minuten auf jeder Seite braten.
- 2 In der Zwischenzeit den Lauch in dünne Ringe schneiden, waschen und abtropfen lassen. Die Pilze vorsichtig mit einem Papiertuch abwischen und in Scheiben schneiden.
- 3 Das fertige Fleisch auf einen Teller legen und mit Folie abdecken. Dann Butter, Lauch und Pilze in dieselbe Pfanne geben, in der das Fleisch gebraten wurde, und fünf Minuten lang unter gelegentlichem Rühren anbraten.
- 4 Nun den Wein mit dem Lauch und den Pilzen in die Pfanne geben, mit Pfeffer würzen und weitere zwei Minuten köcheln lassen. Die Brühe dazugeben, das Huhn mit dem ausgetretenen Saft zurückgeben und acht Minuten kochen, dabei das Huhn gelegentlich wenden.
- 5 Die Nudeln in das kochende Wasser geben und nach den Anweisungen auf der Verpackung kochen. Die gekochten Nudeln abgießen und in eine Schüssel geben.
- 6 Die Kochcreme in die Pfanne mit dem Hähnchen gießen und weitere drei Minuten kochen lassen. Mit gekochten Nudeln und Salat nach Belieben servieren.

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

600 g	Hühnerbrustfilet
2 EL	Olivenöl
1 Stk.	Lauch
250 g	Pilze
30 g	Butter
100 ml	Trockener Weißwein
250 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Kochcreme
400 g	Pasta deiner Wahl (Tagliatelle, Fettuccine, Linguine)
1 Prise	♦ Pfeffer bunt ganz
0.25 Pkg.	♦ Brathuhn Gewürzsalz

