

# Huhn mit Pilzen und Lauch

35–40 Min

## 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 |
| 1 EL | Pilze mit Knoblauch Würzmittel |

## 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, Pilzwürzmittel einstreuen 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.