



Poulet-Geschnetzeltes an Lauchrahmsauce

Zubereitungsdauer: ca. 15 Minuten

Zutaten für 3 Portionen:

| | |
|--------|----------------------------------|
| 500 g | Poulet-Geschnetzeltes |
| 125 g | Lauch, fein gehackt |
| 50 g | Sonnenblumenkernen, fein gehackt |
| 2 EL | Butter |
| 250 ml | Rahm |
| 100 ml | Bouillon-Brühe |
| ½ dl | Weisswein |
| ½ | Zitronenschale |

Zubereitung:

Schritt 1

Lauch und Sonnenblumenkerne fein hacken. Poulet-Geschnetzeltes in einer Bratpfanne in Butter goldgelb anbraten, würzen und beiseite stellen.

Schritt 2

Gehackte Zutaten kurz anrösten und anschliessend mit einem Schuss Weisswein ablöschen. Bouillon und Rahm hinzugiesen, aufkochen lassen und mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken. Poulet-Geschnetzeltes wieder dazugeben und nochmal erhitzen..

Tipp: Dazu passen sehr gut Reis oder Nudeln.

