

GATCH GAP REZEPTE

HÜHNCHEN-PILZ-PFANNE MIT SPINAT

Zubereitungszeit 30 min | Für 2 Personen



GATCH GAP
kochen & genießen



FOLLOW | KOMMENT | LIKE



WWW.GATCHGAP.DE

Zubereitung

- CATCHCAP-Pfannenspritzschutz auf eine passende Pfanne (28cm) legen. In der Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die gewürfelte Zwiebel sowie den gehackten Knoblauch anschwitzen, bis sie duften.
- Die Hühnerstücke hinzufügen und anbraten, bis sie goldbraun sind.
- Die Champignonscheiben hinzufügen und weiter braten, bis sie weich sind.
- Die Hühnerbrühe, Sahne und getrockneten Thymian hinzufügen. Gut umrühren und bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis die Sauce leicht eindickt.
- Den frischen Spinat hinzufügen und kurz anbraten, bis er zusammenfällt.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Mit frischer Petersilie garnieren und heiß servieren.

Zutaten

- 4 Hühnerbrustfilets, in mundgerechte Stücke geschnitten
- 250 g Champignons, in Scheiben geschnitten
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 200 g frischer Spinat
- 2 EL Olivenöl
- 1 Tasse Hühnerbrühe
- 1/2 Tasse Sahne
- 1 TL getrockneter Thymian
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Petersilie zum Garnieren

Guten Appetit wünscht Dir

Deine CATCHCAP



info@catchcap.de



www.catchcap.de



CATCHCAP
Kochen & genießen

CATCHCAP

Kochen & genießen



[catchcapspritzschutz](https://www.facebook.com/catchcapspritzschutz)



[@catchcap_official](https://www.instagram.com/catchcap_official)