



## Toskanisches Knoblauchhähnchen

★★★★

*Geflügelgerichte*

**Vorbereitungszeit:** 15 Min. **Kochzeit:** 15 Min. **Gesamtzeit:** 30 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

**Portionen:** 4 Portionen **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

700g Hähnchenbrust ohne Knochen, ohne Haut (in dünne Scheiben geschnitten)

2 EL. Olivenöl

1 Tasse Sahne

½ Tasse Hühnerbrühe

1 Teelöffel. Knoblauchpulver

1 Teelöffel. italienisches Gewürz

½ Tasse Parmesan

1 Tasse Spinat (gehackt)

½ Tasse sonnengetrocknete Tomaten

### BESCHREIBUNG

Diese cremige Sauce schmeckt fantastisch und ist ein Muss für jedes Rezept. Es ist eine Mahlzeit die in 30 Minuten fertig ist!

### ZUBEREITUNG

#### Vorbereitung:

Fügen Sie Olivenöl in einer großen Pfanne hinzu und kochen Sie das Huhn bei mittlerer Hitze für 3-5 Minuten auf jeder Seite, bis es braun ist. Das Huhn herausnehmen und beiseite stellen.

Fügen Sie die Sahne, Hühnerbrühe, Knoblauchpulver, italienische Gewürze und Parmesan hinzu. Bei mittlerer Hitze verquirlen, bis es zu verdicken beginnt. Dann den Spinat und die sonnengetrockneten Tomaten dazugeben und köcheln lassen, bis der Spinat zu welken beginnt. Das Huhn wieder in die Pfanne geben und servieren. Auf Wunsch können Sie auch Pasta servieren. Genießen!