



SCHLOSSGUT  
HOHEN  
BEILSTEIN

Bio-Weine

# TOSKANISCHES KNOBLAUCH-HÄHNCHEN

Zutaten für 4 Personen

750 g Hähnchenbrust in Würfel  
2 EL Olivenöl  
1 Tasse Sahne  
½ Tasse Hühnerbrühe (instant möglich)  
4 Zehen Knoblauch gepresst  
1 TL italienische Gewürzmischung  
½ Tasse Parmesan, frisch gerieben  
1-2 Tasse Spinat, grob gehackt (frisch)  
½ Tasse sonnengetrocknete Tomaten, grob gehackt

So geht's:

In einer großen Pfanne das Öl erhitzen und die Hähnchenbrust darin anbraten, bis sie braun ist. Hähnchen aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Sahne, Hühnerbrühe, Knoblauch, Gewürzmischung und den Parmesan dazu geben und bei mittlerer Hitze verdicken lassen. Der Parmesan sollte geschmolzen sein.

Spinat und getrocknete Tomaten zugeben, Hähnchenwürfel mit Bratensaft ebenso mit dazu und ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen.

Dazu passen Tagliatelle, Trofie oder Pappardelle und Tomatensalat

