

Hähnchenbrust, Geschnetzeltes Kräuterseitlingen / Kürbiskern-Rösti



Zutaten (für 4 Personen)

ca. 500 g Hähnchenbrust, Geschnetzeltes
(Art.Nr: 9095)

Rösti

750 g Kartoffeln festkochend
1 Eier
1 Zwiebeln
20 g Kürbiskerne
Zucker, Salz, Pfeffer, Muskat
Sonnenblumenöl

Sautierte Seitlinge

500 g kleine Kräuterseitlinge
2 Zwiebeln rot
250 ml Sahne
100 ml Geflügelbrühe
1 Stg Frühlingslauch
Thymian
Rosmarin
Schnittlauch
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Rösti

1. Kartoffeln schälen, grob reiben, salzen und 5 Minuten ziehen lassen.
2. Überschüssiges Wasser entfernen.
3. Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.
4. Kürbiskerne anrösten und anschließend zerkleinern.
5. Gewürze, Ei, Kürbiskerne, Zwiebeln, Mehl zugeben und vermengen.
6. Goldgelb in Sonnenblumenöl anbraten.

Hähnchenbrustgeschnetzeltes

7. Kräuterseitlinge putzen und schneiden.
8. Zwiebeln schälen und schneiden.
9. Frühlingslauch waschen und in Ringe schneiden.
10. Hähnchenbrustgeschnetzeltes in der Pfanne scharf anbraten, Kräuterseitlinge, Zwiebeln, Thymian und Rosmarin zugeben, mit Brühe ablöschen und mit Sahne verfeinern, Gewürze und Frühlingslauch hinzugeben.