



Hähnchenbrust in fruchtiger Zitronen - Bärlauch - Soße mit Bandnudeln

Nudeln		
250 g	Bandnudeln	in kochendem Salzwasser „all dente“ garen, abgießen, abschrecken.

Menge	Zutaten	Zubereitung
100 g	Bärlauch	waschen, trocknen, fein schneiden, 1 EL zum Granieren beiseitestellen.
1 Bund 1	Frühlingszwiebeln Zitrone	waschen, in feine Ringe schneiden. auspressen.
400g etwas frischem	Hähnchenbrust Salz Pfeffer	trocken tupfen, in 1 cm, Scheiben schneiden, mit würzen.
3 EL	Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen, Hähnchenfleisch von allen Seiten goldbraun anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen, abdecken, beiseitestellen.
200 ml 2 TL 200g	Wasser Gemüsebrühe Creme fraiche	Pfanne nicht waschen, in dieser die Soße zubereiten: Frühlingszwiebel andünsten, zugeben, zugeben, Hitze reduzieren. zugeben, unterrühren.
	Salz Pfeffer	Fleisch mit dem Bratensaft in die Soße geben, kurz erhitzen, Bärlauch und Zitronensaft zugeben mit und würzen.
		Hähnchen mit Nudeln anrichten, mit frischem Bärlauch bestreuen.

Tip: Die fruchtige Zitrone passt auch perfekt zu Fisch. Tauschen Sie dafür das Hähnchenfleisch einfach gegen ein Lachsfilet aus!
Natürlich schmeckt die Soße auch ohne Fleisch oder Fisch, einfach ausprobieren.