

Hähnchenschnitzel mit Rollini und Bohnensalat



Zutaten für zwei Personen:

2-4 dünne Hähnchenschnitzel
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Italienische Kräuter, Mehl

1 EL Olivenöl

50 g Champignons

50 ml Weißwein

100 ml kräftige Hühnerbrühe

2 gehäufte TL saure Sahne

Nudeln (Rollini):

60-100 g Rollini

Salz für das Kochwasser

Bohnensalat:

250-300 g Bohnen

2 Msp Salz, 1 Prise Zucker

1 EL Zitronensaft

1 EL ganz feine Zwiebelwürfel

2 EL Weißweinessig

4 EL Olivenöl

1 TL Dijon-Senf

1. Bohnen putzen, weich kochen, kalt abspülen, abkühlen lassen und mit dem Dressing vermengen.

2. Rollini nach Vorschrift in reichlich Salzwasser garen. Garprobe machen.

3. Hähnchenbrust quer in sehr dünne Scheiben schneiden. Salzen, pfeffern, mit italienischen Kräutern würzen und leicht mit Mehl bestäuben. In einer beschichteten Pfanne mit wenig Olivenöl bei etwas höherer Hitze (auf Stellung 7 von 9) 1-2 Minuten auf jeder Seite braten. Nicht zu lange braten, die Hähnchenschnitzel sollen knapp

durchgebraten sein. In Alufolie warm stellen.

4. Bratensatz mit Weißwein ablöschen, Weißwein stark einreduzieren. Mit Brühe und Sahne aufgießen, die geputzten und in Scheiben geschnittenen Champignons zugeben und noch etwas einköcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Es eignen sich auch tiefgekühlte Princess-Bohnen, wenn es schnell gehen soll.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 40 min, Hauptspeisen, Fleisch, Gefügel, Huhn, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 09.07.2017