



Hähnchen in Sahnesoße mit zweierlei Pfifferlingen

Für 4 Personen

Vorbereitung 15 Minuten

Garzeit 30 Minuten

80 g Trompeten-Pfifferlinge

50g Pfifferlinge

120 g Champignons

1 Zwiebel

4 Knoblauchzehen

Olivenöl

600 g Hähnchenbrustfilets

2 TL getrockneter Thymian

2 TL getrockneter Rosmarin

30 g Butter

300 g Sahne

50 g frisch geriebener Parmesan

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Alle Pilze putzen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. 2 EL Olivenöl in einer großen Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, Zwiebel, je 1 TL Thymian und Rosmarin zugeben, umrühren und 5 Minuten braten, bis die Zwiebel glasig ist. Die Hähnchenbrustfilets in die Pfanne legen und je nach Dicke etwa 8 Minuten auf jeder Seite braten. Den gesamten Pfanneninhalt auf einen Teller geben und abgedeckt warm halten. Die Pfanne nicht spülen.

Die Butter in derselben Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen. Die Pilze darin 3-4 Minuten unter regelmäßigem Rühren braten. Salzen und pfeffern, dann den Knoblauch und den restlichen Thymian

und Rosmarin hinzufügen. 1 Minute weiterbraten. Die Sahne zugießen, aufkochen, dann die Hitze reduzieren und 6 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce leicht eingedickt ist.

Den Parmesan einrühren und weitere 2 Minuten kochen.

Das Fleisch wieder in die Pfanne geben, in der Sauce wenden und 2 Minuten durchwärmen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.