

## Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



### Hühnergchnetzeltes mit Spätzle

**Köchin: Nici Schmidhofer**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für das Geschnetzelte

- 500 g Hühnerbrust
- 2 Paprika (rot, gelb)
- 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl zum Anbraten
- Paprikapulver
- Pfeffer
- Salz
- 1/8 l Sahne
- 4 Scheiben Schmelzkäse

Für die Spätzle

- 1/8 l Milch
- 1/8 l Wasser
- 1 Ei
- 300 g Mehl (glatt)
- Salz
- Butter zum Anbraten

## Zubereitung

1. Für das Hühnergeschnetzelte zuerst die Paprika in dünne Streifen und das Hühnerfleisch in kleine Würfel schneiden. Dann das Fleisch in einer Pfanne in etwas Olivenöl anbraten, bis es Farbe nimmt. Anschließend das Hühnerfleisch aus der Pfanne nehmen und vorerst beiseitestellen.
2. Nun den Knoblauch in feine Würfel schneiden und im Bratrückstand anbraten. Die Paprika-Streifen dazugeben und mitbraten. Das Fleisch nun wieder in die Pfanne dazugeben und alles mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
3. Die Sahne und den Schmelzkäse in die Pfanne geben und gut umrühren, bis sich der Käse aufgelöst hat.
4. Für die Spätzle einen Topf mit gesalzenem Wasser erhitzen. In der Zwischenzeit die Milch, das Wasser, das Mehl, das Ei und eine Prise Salz in einer Schüssel mit einem Schneebesen zu einem homogenen Teig verrühren.
5. Sobald das Wasser kocht, den Teig mit einer Spätzlereibe hineinreiben. Wenn die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, sind sie fertig.
6. Nun die Spätzle mit einem Lochschöpfer aus dem Kochwasser heben, direkt in eine Pfanne mit etwas Butter geben, durchschwenken und evtl. nochmal salzen.
7. Zum Schluss das Hühnergeschnetzelte und die Spätzle auf einem flachen Teller anrichten und servieren.