

# Rezept des Monats November

## Hähnchengeschnetzeltes mit Spätzle in Lauchrahm



### Zutaten für 4 Personen:

500 g Hähnchenbrust aus dem Hofladen

1 EL Rapsöl zum Anbraten

1 Zwiebel

1 Stange Lauch

200 ml Geflügelbrühe

200 ml Sahne

1 TL Senf

etwas Salz

1 TL Pfeffer

1/2 TL Paprikapulver

frische Petersilie zum Servieren

500 g Spätzle aus dem Hofladen



### Zubereitung:

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Lauch waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln.

Spätzle in Salzwasser kochen, abgießen und zur Seite stellen.

Eine große Pfanne erhitzen und das Öl darin heiß werden lassen. Fleisch anbraten, herausnehmen und zur Seite stellen.

Jetzt die Zwiebelwürfel in die Pfanne geben und etwas andünsten. Lauch dazu geben und mit andünsten, dabei gelegentlich umrühren.

Das Gemüse mit der Geflügelbrühe und der Sahne ablöschen. Eine Prise Salz, Pfeffer und Paprikapulver dazugeben. Für 5 Minuten kochen lassen.

Jetzt den Senf dazugeben und noch einmal aufkochen lassen. Abschmecken und eventuell noch etwas Salz und Pfeffer dazu geben. Hähnchen und Spätzle in die Sauce geben. Erhitzen. Mit frischer Petersilie bestreuen.

**Guten Appetit!**