

Kräuterhähnchen aus der Pfanne



4 x 150 g Hähnchenbrust
250 ml Cremefine
250 ml Gemüsebrühe
30 g geriebenen Parmesan
250 g Kirschtomaten
300 g TK Spinat
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
etwas Olivenöl
½ TL Majoran
½ TL Thymian
½ TL Rosmarin
n.B. Salz
n.B. Pfeffer

1. Hähnchenbrust in einer Pfanne von beiden Seiten ca. 3 Minuten mit wenig Öl anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen.
2. Zwiebel und Knoblauch in der selben Pfanne für ca. 2-3 Minuten anschwitzen.
3. Mit Gemüsebrühe und Cremefine ablöschen. Danach aufkochen lassen.
4. Kräuter einrühren und Spinat sowie Kirschtomaten hinzugeben. Alles gut verrühren und das Hähnchen wieder hineingeben.
5. Pfanne abdecken und für ca. 10 Minuten garen lassen.
6. Parmesan einrühren und ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Mit Reis servieren.