

# 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.