

# Hähnchen-Pilz-Pfanne

## Für 4 Portionen

2 Knoblauchzehen	10 g Rosmarin	1 Zitrone
4 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer	Paprikapulver
3 Hähnchenbrustfilets	500 g gem. Pilze	2 rote Zwiebeln
250 g Cherrytomaten	2 EL Honig	4 Stiele
1 Baguette		

Knoblauch schälen und fein hacken. Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln von den Stielen streifen und fein hacken. Zitrone heiß waschen, trocknen und die Schale fein abreiben.  $\frac{1}{2}$  Zitrone in Spalten schneiden. Knoblauch, Rosmarin, Zitronenschale, 2 EL Öl, Salz und Pfeffer in einer Schale mischen. Hähnchenbrustfilets trockentupfen und in je 4 Stücke schneiden. Mit dem Gewürzöl mischen und 10 Minuten marinieren.

Inzwischen Pilze putzen, evtl. trockene Stielenden abschneiden und die Pilze in grobe Stücke schneiden.

Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Spalten schneiden. Tomaten waschen und halbieren.

Hähnchenfleisch in einer heißen Pfanne von jeder Seite 2-3 Minuten braten, dann aus der Pfanne nehmen. 2 EL Öl in die Pfanne geben, erhitzen und die Pilze darin hellbraun anbraten. Zwiebeln zugeben und 2 Minuten mitbraten, alles salzen und pfeffern.

Fleisch und Tomaten zugeben und alles weitere 2 Minuten braten. Dabei mit dem Honig beträufeln.

Basilikumblättchen waschen, trocken schütteln und von den Stielen zupfen. Hähnchen-Pilz-Pfanne mit Zitronenspalten anrichten. Basilikumblättchen grob zerzupfen und darüberstreuen.

Mit Baguette servieren.

NN am 27. Mai 2026