

Spargel mit Hähnchen und Sahne

Für 2 Personen:

4 Stangen weißer Spargel 250 g Hähnchenbrust 2 Stangen Frühlingslauch
1 Peperoni 1 Spur Weißwein 1 Spur Sahne
1 Bund Petersilie

Den rohen Spargel schälen und in Stücke schneiden und zusammen mit der Hähnchenbrust anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Frühlingslauch grob schneiden, Grüne Peperoni schneiden und beides mit in die Pfanne geben und zwei Minuten mitbraten.

Mit Weißwein ablöschen, ein bisschen einkochen lassen und noch mal einen großen Schuss Sahne hinterher gießen und einkochen lassen.

Anrichten und mit Petersilie garnieren.

Steffen Henssler am 30. Juni 2020