

Schnelle Hähnchen-Pfanne

Für 2 Portionen

250 g Hähnchenbrustfilet	100 g Shiitake	50 g Pinienkerne
40 g Paniermehl	1 Schalotte	50 g Butter
2 Zweige Thymian	3 Zweige Schnittlauch	

Die Hähnchenbrust in Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenbrust darin anbraten. Die Schalotte abziehen, fein schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben. Die Shiitake von den Stielen befreien, in Streifen schneiden und in die Pfanne geben. Ebenso die Pinienkerne. Das Ganze rösten. Nun die Butter hinzufügen, zergehen lassen, die Hitze reduzieren und das Ganze mit dem Paniermehl bestreuen. Die schnelle Hähnchenpfanne auf Tellern anrichten, mit etwas Schnittlauch garnieren und servieren.

Steffen Henssler am 19. Oktober 2012