

Spinat-Sahne-Soße

Für 4 Portionen

1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	400 g Hähnchen-Geschnetzeltes
1 EL Olivenöl	100 g getrock. Tomaten	250 g Sahne
200 ml Gemüsebrühe	60 g gerieb. Parmesan	100 g Babyspinat
Salz, Pfeffer	1 TL ital. Kräuter	

Zwiebel und Knoblauch klein schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Hähnchen anbraten, dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend herausnehmen.

Zwiebeln und Knoblauch in die Pfanne geben und 2 Minuten braten.

Sahne und Brühe zugeben. Einmal aufkochen, dann Parmesan, getrocknete Tomaten und Babyspinat unterheben.

Die Sauce für 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, dabei mit Salz, Pfeffer und italienischen Kräutern würzen. Hähnchen unterheben.

NN am 03. Januar 2025