

Hähnchenbrustfilets in Salbei-Champignon- Sauce

Zutaten

- 450 g Hähnchenbrustfilet
- 6 Slightly leveled tablespoons Parmaschinken
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 6 Salbeiblätter
- 250 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Für Genießer Champignon Rahmsauce
- 3 EL Schlagsahne

Zubereitung

1. Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und längs halbieren. Parmaschinken um die Hähnchenbrustfilets wickeln.
2. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Hähnchenbrustfilets darin anbraten. Salbeiblättchen waschen, klein schneiden und mitbraten. Hähnchenbrust heraus nehmen und warm stellen.
3. Kaltes Wasser in die Pfanne gießen. MAGGI Für Genießer Champignon- Rahmsauce einrühren, zum Kochen bringen und bei geringer Wärmezufuhr 1 Min. kochen.
4. Sahne unterrühren. Hähnchenbrustfilets zugeben und darin heiß werden lassen. Dazu schmecken Tagliatelle oder Reis.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	7 g
Energie	387 kcal
Fett	20 g
Protein	44 g

🕒 20 Minuten

⊕ 3 Portionen