

Geschnetzeltes auf Rösti



Zubereitungszeit:	15 Minuten
Garzeit:	20 Minuten
Nährwert:	Pro Portion etwa 670 kcal / 2.800 kJ.

Zutaten:

- 2 Hähnchenbrustfilets
- 1 kleine Zwiebel
- 2 EL Öl
- 100 g kleine Champignons
- 2 cl Weißwein
- 1/2 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 50 ml Sahne
- 1/2 Bund Petersilie
- 4 kleine Rösti (Fertigprodukt, TK)
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Öl erhitzen, die Rösti bei mittlerer Temperatur auf beiden Seiten goldbraun braten. Herausnehmen und warm stellen. Die Zwiebel fein hacken. Die Hähnchenbrustfilets in schmale Streifen schneiden. Die Petersilie fein hacken und 2 TL beiseite stellen. Die Zwiebel im restlichen Öl anbräunen. Das Fleisch zufügen und kräftig anbraten. Dann die Champignons kurz mitdünsten. Das Geschnetzelte mit Wein ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver kräftig würzen. Die Sahne einrühren und einmal aufkochen lassen. Zum Schluss die Petersilie zufügen und unterrühren.



Zum Servieren die Rösti auf vorgewärmte Teller legen, das Geschnetzelte darauf verteilen und mit Petersilie dekorieren.