



Hauptgang

Pouletgeschnetzeltes an Lauchrahmsauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1 kleiner	Lauchstengel
3	Knoblauchzehen
50 gr	Sonnenblumenkerne
2 dl	Rahm
	Salz, Pfeffer
800 gr	Pouletgeschnetzeltes
2 EL	Butter

Zubereitung:

Lauch	rüsten und in Stücke schneiden.
Lauch, Knoblauchzehen und Sonnenblumenkerne	Im Cutter fein hacken.
Rahm	In einer Pfanne den Rahm und den feingehackten Lauch, Knoblauch sowie die Sonnenblumenkernen und kurz aufkochen.
Pouletgeschnetzeltes	Das Fleisch würzen und in der heißen Butter rundherum zirka zwei Minuten braten, dann in die Sauce geben und nochmals kurz aufkochen. Mit frischen Teigwaren (Nüdeli) servieren.