

Rezept für Hühnerbrust in Pfeffer-Marillensauce mit Spinatspätzle

Portionen: 4

Zutaten

1	Zwiebel
2 Zehen	Knoblauch
1	Hühnerfond-Suppenwürfel (oder 500 ml Hühnerfond)
500 ml	Wasser
130 g	Marillen (alternativ 100 g Marillenmarmelade)
200 ml	Schlagobers
100 g	Maizena (alternativ Kartoffelstärke)
3 TL	Pfeffer grün, geschrotet
3 TL	Zitronensaft
2 TL	Salz
1 TL	Pfeffer weiß
½ TL	Muskatnuss gemahlen
600 g	Spätzle
200 g	Cremespinat
4 Stk.	Hühnerbrust



Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit etwas Öl goldbraun anschwitzen und wieder herausnehmen.
2. Wenn ein Suppenwürfel verwendet wird, diesen in 500 ml Wasser auflösen.
3. Marillen klein schneiden und ein paar Stücke zum Garnieren auf die Seite stellen. Die restlichen Marillenstücke kochen und danach mit Zwiebel und Knoblauch fein mixen.
4. Die Sauce in einen Topf geben und mit Fond und Schlagobers aufgießen.
5. Maizena mit Wasser anrühren und die Sauce damit binden.
6. Grünen Pfeffer und Zitronensaft begeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
7. Spätzle in einem großen Topf 10 Minuten kochen und abseihen.
8. Cremespinat aufkochen und mit den Spätzle vermischen.

9. Die Hühnerbrust anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.
10. Alles auf einem vorgewärmten Teller anrichten und mit Marillenstückchen garnieren.

Tipp: Das Rezept schmeckt auch fleischlos toll! Wer lieber vegetarisch genießt, lässt das Huhn also einfach weg. Die Spätzle können außerdem auch durch Nudeln oder Kroketten ersetzt werden.