

Huhn in Käsesauce

(2 Personen)

2 Hähnchenbrustfilets à 125g
1 EL Olivenöl
1 grosse Frühlingszwiebel, in Scheiben geschnitten
1 rote Peperoncini, entkernt und in feine Ringe geschnitten
2 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten
100 g Champignons, in Scheiben geschnitten
125 g Crème fraîche
100 ml Weisswein
50 g Blauschimmelkäse (Roquefort, Gorgonzola)
4 EL Petersilie, fein gehackt
Pfeffer, Salz

In der Pfanne oder im Wok das Öl erhitzen, die Hähnchenfilets goldbraun anbraten. Herausnehmen und auf vorgewärmten Tellern warmhalten.

Nun Peperoncini und Knobli 1 min in der Pfanne bei hoher Temperatur anbraten. Auch Champignons und Frühlingszwiebel dazugeben und diese 3 min anbraten.

Zum Schluss Crème fraîche, Weisswein und den Käse zufügen, alles gut verrühren und bei Bedarf mit Pfeffer und Salz abschmecken.