

## Hähnchengeschnetzeltes mit Konfettistampf

### Zutaten für 4 Portionen:

- 1000g Kartoffeln (am besten mehlig kochende)
- 500g Hähnchenbrustfilets/-geschnetzeltes
- 300g Creme fraiche
- 2 Zwiebeln
- 4 Karotten
- 200g Buschbohnen (alternativ Kohlrabi)
- 200ml Milch
- 20g Butter
- 200ml Hühnerbrühe (alternativ Gemüsebrühe)
- 10g Petersilie
- Salz, Pfeffer
- Öl, Wasser

- 1) Kartoffeln und Karotten nach dem Schälen in 3cm große Würfel schneiden und in Salzwasser 15min garen.
- 2) Enden der Bohnen entfernen und in 1cm kleine Stücken schneiden. Nach 7min zu den Kartoffeln geben und die letzten 8min mitkochen. (Wer alternativ Kohlrabi nimmt, gibt diesen gewürfelt gleich zu Beginn der Kochzeit mit zu den Kartoffeln. Man kann die Bohnen auch einfach weglassen.)
- 3) 200ml Brühe herstellen. Hähnchenfleisch in 2cm große Stücke schneiden.
- 4) Zwiebeln halbieren, abziehen und in feine Streifen schneiden. Blätter der Petersilie abzupfen und fein hacken (oder TK Ware).
- 5) Hähnchenfleisch in 2EL erhitztem Öl in einer großen Pfanne 2-3min anbraten, Zwiebelstreifen dazugeben und 1min mitbraten.
- 6) Hitze etwas reduzieren und mit Brühe und Creme fraiche ablöschen. Weitere 2-3min köcheln lassen, bis die Soße leicht angedickt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 7) Gemüse abgießen und mit Butter und 200ml Milch zu einem lockeren Stampf verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 8) Kartoffelstampf und Geschnetzeltes auf den Tellern verteilen und nach Belieben mit Petersilie bestreuen.

Guten  
Appetit

