



Geflügelklößchen mit Pistazien

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5-6 ', 'yield' : '' });
```

Kalorienarm - leicht, passen gut zu klaren Hühnersuppen und bunten Gemüseintöpfen

Zutaten

- 200 g Hähnchenbrustfilet ohne Geflügelknochen und Haut
- 1 Eigelb
- 2 EL flüssige Sahne
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 EL Pistazien, grob gehackt
- 2 Cl trockener Sherry
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 1 strich geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen in grobe Würfel schneiden; für 15 min. ins Tiefkühlfach stellen.

Schritt2

Mit dem Stabmixer fein pürieren, Sahne und den Sherry kurz untermixen.

Schritt3

Das Eigelb verrühren und die Pistazien und Semmelbrösel unter heben. Salzen, pfeffern und mit etwas Muskatnuss würzen.

Schritt4

Mit feuchten Händen beliebig kleine Klößchen rollen, oder mit

Schritt5

2 Teelöffeln, glatten Nocken oder nierenförmige Quenelles formen.

Schritt6

In siedendes Salzwasser, Gemüsebrühe oder direkt in der Hühnersuppe 2 - 3 min. garen

Schritt7

(Das gibt zusätzlichen Geschmack)

Rezeptart: Suppeneinlagen **Tags:** hähnchenbrustfilet, pistazien, semmelbrösel, sherry

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefluegelkloesschen-mit-pistazien/>