



Hähnchenbrust - Geschnetzeltes in Zitronen Sauce mit Tagliatelle

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnelle, leckere Familienküche für jeden Tag

Zutaten

- 400g Tagliatelle / Bandnudeln
- 400 g Hähnchenbrust - ohne Haut, in dünnen Scheiben
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 EL Pflanzenöl
- 2 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 125 ml Milch
- 125 ml Sahne oder Creme fraiche
- 350 ml Hühner - oder Gemüse Brühe
- 2 EL Mehl
- Saft 1 Zitrone und etwas Abrieb
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Hähnchen Brüste unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen, die Haut entfernen und in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.

Schritt2

Der Zitronen Saucen Ansatz:

Schritt3

Die Butter mit den Zwiebeln kurz anschwitzen und mit dem Mehl verrühren; bei kleiner Hitze etwas "ausschwitzen" lassen.

Schritt4

Zunächst mit der Brühe aufgießen und mit dem Schneebesen glatt rühren. Aufstoßen lassen, Sahne, Creme fraiche und Zitronenabrieb dazu geben, salzen, pfeffern.

Schritt5

6 - 8 min. leise Köcheln lassen (Dann ist der Kleber im Mehl ausgekocht) und zuletzt den Zitronensaft dazu geben.

Schritt6

Etwa Zeitgleich die Tagliatelle nach Packungsanweisung "bissfest" kochen, das Geschnetzelte in heißem Pflanzenöl in einer Stielpfanne 3 - 5 anbraten.

Schritt7

Salzen, pfeffern; in die Zitronen Sauce geben; etwas nachgaren.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die Tagliatelle auf einem Küchensieb abgießen, anrichten und das Geschnetzelte darüber geben.

Schritt10

Dazu reiche ich gern ergänzender Weise einen frischen Blattsalat nach Marktangebot in einem fruchtigen Joghurt Dressing.

Tags: geschnetzeltes, hähnchenbrust, tagliatelle, zitronensauce

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/haehnchenbrust-geschnetzeltes-in-zitronen-sauce-mit-tagliatelle/>