



Toskanisches Knoblauch-Hähnchen mit Spinat

1 Packung WIESENHOF Hähnchen-Brustfilets
3 Zehen Knoblauch
150 g Blattspinat
80 g getrocknete Tomaten in Öl
Salz, schwarzer Pfeffer
1 EL Öl
250 ml Sahne
100 ml Hühnerbrühe
40 g geriebenen Parmesan
1 Zweig Thymian

Schritt 1

Knoblauch schälen und in sehr feine Scheiben schneiden. Spinat abbrausen und trockentupfen. Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden. Hähnchenbrustfilets trockentupfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 2

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Hähnchenbrustfilets darin von jeder Seite ca. 3 Min. braun anbraten und herausnehmen.

Schritt 3

In der Pfanne Knoblauch und getrocknete Tomaten anschwitzen. Sahne und Brühe angießen, Parmesan hineinrühren und die Hitze reduzieren.

Schritt 4

Hähnchenbrustfilets hineingeben und zugedeckt ca. 5 Minuten erhitzen, bis sie innen nicht mehr rosa sind. Spinat hineingeben und zusammenfallen lassen. Mit Thymianblättchen bestreuen und servieren. Dazu schmeckt Reis oder Pasta.