



# 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/>