

Paprikahähnchen mit Spinat und Weißweinsauce

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Personen

2 Hähnchenbrüste
1 Teelöffel Paprikapulver
5 Esslöffel Butter
2 Zweige Thymian
3 Knoblauchzehen
120 ml trockener Weißwein
2 Handvoll frischer Spinat
Salz, Pfeffer
1 Zwiebel

Lust auf ein einfaches, leckeres Hähnchen-Gericht? Zusammen mit würzigem Spinat und einer ordentlichen Portion Knoblauch ist dieses Rezept dann vielleicht genau das richtige für dich.

- 1 -

Hähnchenbrüste unter Wasser abspülen, mit einem Küchentuch trocken tupfen und mit Paprikapulver einreiben. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

- 2 -

Eine große Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und 1 EL Butter darin schmelzen. Hähnchenbrüste auf jeder Seite 3 Minuten goldbraun anbraten.

- 3 -

Knoblauchzehen schälen und fein würfeln, Zwiebel häuten und in Ringe schneiden. 4 EL Butter zusammen mit Thymianzweigen, Zwiebelringe und Knoblauch in die Pfanne geben und für 2 Minuten unter ständigem Rühren anbraten.

- 4 -

Weißwein dazugeben und leicht aufkochen. Anschließend 20 Minuten köcheln lassen. Gegebenenfalls nachgießen, sollte der Wein zu sehr einreduzieren.

- 5 -

Spinat von groben Stielen befreien und waschen. Nach Ablauf der Kochzeit in die Pfanne geben, 3-5 Minuten weich kochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 6 -

Wenn das Hähnchen gar ist, zusammen mit Reis, Kartoffeln oder Nudeln servieren.