



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, bestellen Sie bequem frei Haus.

GEFRO KG
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Hähnchenschnitzel mit Steinpilzen und Maronen

- GEFRO Fleischwürze
- GEFRO Brat- & Frittieröl
- GEFRO Soße zu Braten
- 4 Hähnchenbrustfilets, ohne Haut, à ca. 150 g
- 300 g Steinpilze, küchenfertig geputzt
- etwas Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- 200 g Maronen, geschält und gegart
- 1 EL glatte Petersilie, frisch gehackt
- 1 EL Butter
- 200 g Gnocchi, Fertigprodukt
- 4 TL Preiselbeeren

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Hähnchenschnitzel mit Steinpilzen und Maronen

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 50 Minuten

Nährwerte pro Portion:

54,4 g Fett 19,2 g Kohlenhydrate 44,7 g Eiweiß 12,3 g Ballaststoffe
572 kcal Brennwert

Hähnchenschnitzel mit Steinpilzen und Maronen: 4 Hähnchenbrustfilets quer halbieren, zwischen Klarsichtfolie legen und etwas flach klopfen.

300 g Steinpilze, je nach Größe, halbieren oder in Scheiben schneiden. 1 EL **GEFRO Brat- & Frittieröl** in einer Pfanne erhitzen und die Steinpilze darin anbraten. Mit ein paar Tropfen Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

500 ml Wasser in die Pfanne geben, erwärmen und 50 g **GEFRO Soße zu Braten** einrühren. Aufkochen, 200 g geschälte und gegarte Maronen zugeben und etwa 5 Minuten köcheln lassen. 1 EL glatte, frisch gehackte Petersilie zugeben und unterrühren.

2 EL **GEFRO Brat- & Frittieröl** in einer großen Pfanne erhitzen. Die Schnitzel mit **GEFRO Fleischwürze** würzen und in der Pfanne jeweils 3 Minuten von jeder Seite kräftig anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, in die Soße geben und warm halten. 1 EL Butter in die Pfanne geben und schmelzen.

200 g Gnocchi in kochendem Salzwasser garen, auf ein Sieb abgießen und etwas abtropfen lassen. Gnocchi in die Pfanne geben und in der Butter schwenken.

Die Schnitzel mit der Pilz-Maronensoße auf Tellern anrichten. Jeweils 1 TL Preiselbeeren draufgeben und mit den Gnocchi servieren.