ein scharfes Gericht, Rezept von Lucrecia aus Guatemala



Hühnchen in Salsa Verde

für 4 Personen

Zutaten

800 g Hühnerbrustfilet, 5 Esslöffel Olivenöl, 2 Knoblauchzehen, 200 ml salsa verde, Blätter von 20 Halmen frischem Koriander, 300 g Creme fraîche, 50 ml trockener Weißwein

Zubereitung

1. das Hühnerfleisch in mundgerechte Stücke schneiden
2. die Blätter von den Korianderhalmen abzupfen
3. die beiden Knoblauchzehen häuten
4. Olivenöl in einer hohen Pfanne erhitzen und die ganzen Knoblauchzehen in die Pfanne geben
5. dann die Hühnchenstücke portionsweise knusprig anbraten
6. nun das gesamte Fleisch in die Pfanne geben und salsa verde darüber gießen
7. den Koriander und die Creme fraîche darüber geben
8. alles gut verrühren und den Weißwein dazugeben
9. 15 Minuten durchziehen lassen
10. vor dem Servieren die beiden Knoblauchzehen aus der Soße nehmen

Zeitbedarf

45 Minuten

dazu paßt

Gemüsereis