



Herbstgeschnetzeltes mit Dinkel-Spätzle

Buntes Geschnetzeltes mit Kürbis,
Champignons und Hähnchenbrustfilet

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Champignons putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Den Butternut- Kürbis schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Lauch waschen und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Hähnchenfleisch waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden.
3. 1 EL Öl erhitzen und das Fleisch von allen Seiten braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Pfanne nehmen.
4. Dann den Lauch, Pilze sowie Kürbis anbraten. Knoblauch zufügen, kurz mitbraten, dann mit Brühe ablöschen und 10-15 Minuten köcheln, bis der Kürbis gar ist.
5. Hähnchenstreifen wieder zufügen, Crème fraîche mit Kräutern unterrühren und noch einmal aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.
6. Die Spätzle nach Packungsanweisung zubereiten und zusammen mit dem Herbstgeschnetzelten servieren.

Optional: Mit Schnittlauch oder Petersilie garnieren.



Zutaten:

Zutaten für 4 Personen

- 1 Packung Settele Dinkel-Spätzle 500g
- ½ Butternut-Kürbis
- 250g Champignons
- 1 Stange Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 400g Hähnchenbrustfilet
- 200 ml Gemüsebrühe
- 150g Crème fraîche mit Kräutern
- 1 EL Öl
- Salz, Pfeffer oder Cayennepfeffer, etwas Muskat
- Optional zum Granieren:
Schnittlauch oder Petersilie

