Rezeptvorschlag für Rosmarin-Nudeln

Rosmarinnudeln mit Geschnetzeltem
250 g Wild-Nudeln
250 g Hähnchenbrustfilet (ohne Knochen)
250 g Champignons
1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl, 1 EL Mehl
125 ml Geflügelbrühe, 125 ml Weißwein
Salz und Pfeffer, Petersilie (gehackt)
2 EL Schmand, 1 TL Senf (mittelscharf)

Das Hähnchenbrustfilet, Zwiebel und Knoblauchzehe würfeln. Champignons in Scheiben schneiden. Olivenöl in eine Pfanne geben und das Fleisch anbraten. Zwiebel und Knoblauchzehe hinzugeben und glasig dünsten. Champignons hinzugeben. Mit Mehl bestäuben und etwas anschwitzen lassen. Mit Brühe und Weißwein ablöschen, würzen und ein paar Minuten köcheln lassen. Schmand in die eingedickte Sauce einrühren und mit Senf abschmecken. Nudeln kochen. Zum Geschnetzelten hinzugeben und mit Petersilie bestreuen.