

# TAPAS – ZITRONEN-ROSMARIN HÄHNCHEN IN WEISSWEIN JUS

## TAPAS – ZITRONEN-ROSMARIN HÄHNCHEN IN WEISSWEIN JUS

Das Hähnchen in Weißwein Jus kommt bei uns an Tapas Abenden immer wieder auf den Tisch. Das Hähnchen mit Honig und Pinienkernen hat dem in letzter Zeit ein bisschen den Rang abgelaufen, aber ich hatte trotzdem mal wieder Lust zu experimentieren. Und so ist dieses Zitronen-Rosmarin Hähnchen in Weißwein Jus entstanden. Mit etwas Weißbrot zum Dippen auf den Tisch stellen!



### ZUTATEN FÜR 1 SCHÄLCHEN:

250g Hähnchenbrustfilet

1 Zweig Rosmarin

1 kleine Zwiebel

3 Knoblauchzehen

Olivenöl

Pfeffer & Salz

200ml Weißwein

1 Zitrone

30g Pinienkerne

ZUBEREITUNG:

In einer kleinen Pfanne ohne zusätzliches Öl die Pinienkerne anrösten und in einem kleinen Schälchen beiseite stellen. Das Hähnchen in saftige Würfel schneiden, die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln, die Rosmarinnadeln vom Zweig streichen und fein hacken. In einer kleinen Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und das Hähnchen hinein geben. Zwiebel, Rosmarin und Knoblauch zufügen und anschwitzen.



Alles bei mittlerer Hitze braten bis das Hähnchen gar ist. Mit Pfeffer und Salz würzen und mit dem Weißwein ablöschen. Die Schale von der Zitrone in die Pfanne reiben und den Sud mit dem Zitronensaft abschmecken.



Das Zitronen-Rosmarin Hähnchen in Weißwein Jus in einem passenden Schälchen\* anrichten und die Pinienkerne darüber geben.

Mit etwas Baguette oder Ciabatta servieren.

Lasst es euch schmecken!



©katha-kocht.de