



BONIC DEL SUD

## HÜHNCHEN MIT MANDELN UND PILZEN

### BESCHREIBUNG:

Sehr einfaches Rezept, wie man einen Hühnereintopf mit Mandeln und frischen Pilzen macht. Ein köstliches Gericht mit einem Hauch von Mallorca, wenn man Sobrasada einbezieht.

### ZUTATEN:

6 Hühnchen-Filets

1 Zwiebel

300 g Pilze (nach eigenem Geschmack)

100 g Sobrasada

3 schwarze Knoblauchzehen, gehackt

50 ml Weißwein trocken

Mehl

Mandelgewürzmischung #2 Barbara

Thymian

100-150 ml Hühnerbrühe

Meersalz

### ZUBEREITUNG:

- Die Filets würzen und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Anschließend in eine Auflaufform geben.
- In der gleichen Pfanne braten wir die Zwiebel und die Knoblauchzehen an.
- Wenn die Zwiebel angebraten ist, fügen Sie die Sobrasada in kleinen Stücken und den Wein hinzu.
- Wenn der Wein reduziert ist, fügen Sie den Thymian und die gehackten Pilze hinzu.
- Nach Geschmack würzen und etwas Hühnerbrühe hinzufügen und ca. 15 Min. kochen.
- Jetzt die Mandelgewürzmischung #2 Barbara langsam hinzufügen bis sich eine feine Sauce bildet.
- Mit einem Zweig Thymian garnieren.

