



## Sherry-Huhn mit grünen Nudeln

### Zubereitung

**Hähnchenbrustfilets** waschen, trockentupfen und mit **Salz** und **Pfeffer** würzen.

**Schalotten** pellen, in wenig **Öl** in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten, beiseite stellen.

**Nudeln** al dente kochen, **salzen**.

Hähnchenbrustfilets in einer Pfanne in **Öl** goldbraun braten. **Schalotten**, **Salbei**, **Sherry**, **Hühnerbrühe** und **Schlagsahne** hinzugeben, zirka 5 Minuten kochen lassen, Filets einmal wenden.

Mit **Pfeffer**, **Salz** und **Muskat** abschmecken.

### 4 Portionen

- 4 Hähnchenbrustfilets
- 150g Schalotten
- 3 Stiele Salbei
- 70ml Sherry
- 150ml Hühnerbrühe
- 5EL Schlagsahne
- Öl
- Muskatnuss;  
frisch gerieben
- Salz
- Pfeffer
- 
- 400g Spinat-Bandnudeln
- Salz