Schrift: Klein Normal Groß

Fleisch

# Zitronen-Hähnchen aus der Pfanne

Saftiges Hähnchenfilet mit zitroniger Sauce und frischen Kräutern.



## Zutaten

| | |
|---|---|
| **4** | Hähnchenfilets |
| **1** | Bio-Zitrone |
| **150 ml** | Hühnerbrühe |
| **1 EL** | Butter |
| **1 TL** | Honig |
| **1 Zweig** | Rosmarin |
| **2 EL** | Olivenöl |

| VORBEREITUNG | KOCHZEIT | PORTIONEN | SCHWIERIGKEIT | BEWERTUNG | AUTOR |
|---|---|---|---|---|---|
| 20 Min. | 35 Min. | 4 | Mittel | ★ 4,5 (2) | Anna Genuss |

## Arbeitsschritte

1. **Schritt 1**
   Hähnchenfilets würzen und in Olivenöl goldbraun anbraten.
2. **Schritt 2**
   Zitronensaft, Brühe, Honig und Rosmarin hinzufügen.
3. **Schritt 3**
   5 bis 8 Minuten sanft garziehen lassen.
4. **Schritt 4**
   Mit etwas Butter montieren und direkt servieren.

Erstellt über Wkwh · 15.11.2026 13:16