

## Cremige Hähnchenpfanne mit Spinat und Parmesan Sosse

### Zutaten für 5 Portionen:

- 400 g Hähnchenfleisch
- 200 g Mini-Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 200 ml Sahne
- 100 ml [Gemüsebrühe](#)
- 1 EL Tomatenmark
- 50 g Parmesan
- 100 g Blattspinat (am besten frischer Baby-Spinat)



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 15 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 10 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 25 Minuten

### Zubereitung:

1. Wasche die Tomaten und halbiere sie.
2. Schneide das Hähnchenfilet in Stücke und brate es in einer Pfanne an. Würze es mit Salz und Pfeffer. Presse den Knoblauch dazu und brate ihn kurz mit.
3. Rühre das Tomatenmark unter und gib die Tomaten dazu. Lasse alles für 5 Minuten schmurgeln.
4. Gib die Gemüsebrühe und die Sahne hinzu und verrühre alles gut.
5. Reibe den Parmesan hinein und gib den Baby-Spinat darauf. Lasse alles nochmal ein paar Minuten köcheln.
6. Serviere das Parmesan Hähnchen mit Reis oder Bandnudeln. Lecker!

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

