

## ***Hähnchenbrust auf Kastanien mit Shiitake-Pilzen***

### **Zutaten:**

250 g Hähnchenbrust  
1 EL Zitronensaft  
½ TL gemahlene geräucherte Paprika  
70 g gekochte gestampfte Edelkastanien  
30 ml Naturjoghurt  
Salz  
60 g Shiitake-Pilze  
1 TL Ghee  
Olivenöl

### **Zubereitung:**

Paprika, Salz und Zitronensaft zu einer Marinade vermischen. Hähnchenbrust in Scheiben schneiden und diese für mindestens 30 Minuten in die Marinade legen. Das Fleisch anschließend auf Olivenöl rösten, bis es gar ist. Danach das Fleisch rausnehmen. Ghee in die Pfanne geben und mischen. Kurz darauf die Pilze dazugeben und kurz anrösten. Gekochte Kastanien leicht salzen und mit einem Stabmixer pürieren. Joghurt zu den Kastanien geben und noch einmal kurz mixen bis eine glatte Masse entsteht. Das Hähnchenfleisch auf Kastanienpüree mit Pilzen servieren.