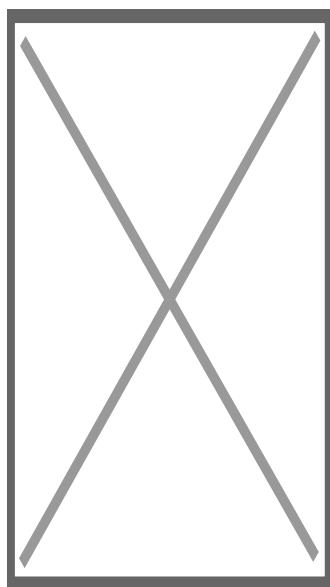




## Nudel-Hähnchen-Auflauf in tomatensoße

### Description



*default watermark*

Zutaten für 4 Personen:

2 mittelgroße Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
4-5 EL Olivenöl  
1 Dose Tomaten (850 ml)  
2 EL Tomatenmark  
Salz, Pfeffer  
2-3 EL Öl  
500 g Hähnchenfilet  
350 g Tortiglioni Nudeln  
250 g Mozzarella-Käse  
500 g Kirschtomaten

---

1 Topf Basilikum  
1/2 Topf Oregano

1. Zwiebeln schälen, wärfeln. Knoblauch schälen, hacken. Öl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Dosentomaten und Tomatenmark zufügen. Salzen, pfeffern. Zugedeckt 20 Min. kochen.

2. Öl erhitzen. Filets unter Wenden 10 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser 10 Min. sprudelnd kochen.

3. Mozzarella in Scheiben schneiden. Kirschtomaten halbieren. Basilikum und Oregano fein schneiden. Mit Kirschtomaten zur Tomatensoße geben. Zugedeckt weitere 5 Min. kochen. Salzen, pfeffern.

4. Nudeln mit der Hälfte der Tomatensoße mischen. In eine gefettete Auflaufform geben. Filets in Scheiben schneiden, auf die Nudeln legen. Restliche Tomatensoße darüber verteilen. Mit Mozzarella belegen. Im Backofen bei 200°C (Umluft: 180°C/Gas: St. 3) 30 Min. überbacken.

Zubereitung: ca. 75 Min.  
pro Person 790 kcal/3310 kJ, E 55g, KH 77g, F 29g

#### Category

1. Gefügel

#### Date Created

Juni 10, 2017

#### Author

rezeptadmin