



One-Pot-Pasta mit Hähnchen

Description

Zutaten

4 Portionen

2 Schalotten

1 Zucchini

500 g Champignons, braun

1 Knoblauchzehe

15 g Basilikum, frisch

5 g Rosmarin, frisch

600 g Hähnchenbrustfilets

2 TL Olivenöl

Pfeffer, schwarz

Salz

500 ml Gemüsebrühe

500 g Penne Rigate

400 g Tomaten, gehackt

40 g Parmesan

200 g Babyspinat

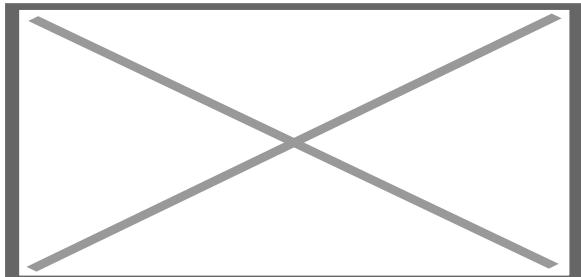
1. Schalotten halbieren, schälen und würfeln. Zucchini waschen, Enden entfernen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und in Scheiben schneiden.

2. Knoblauch schälen und fein hacken. Basilikum und Rosmarin waschen, trocken schütteln, Blätter bzw. Nadeln von den Stielen zupfen und fein hacken. Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.

3. In einem Topf Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und Hähnchenstreifen darin ca. 3 Min. anbraten. Schalottenwürfel, Knoblauch, Zucchini- und Champignonscheiben hinzufügen und ca. 3 Min. mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit Gemüsebrühe auffüllen, Nudeln, Tomaten und Kräuter zugeben und ca. 10 Min. kochen.

4. Derweil Parmesan fein reiben. Spinat waschen, trocken schleudern und unter die Pasta heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. One Pot Pasta auf Tellern anrichten und mit Parmesan bestreut servieren.

Guten Appetit!



Category

1. Geflügel

Date Created
März 26, 2022
Author
jeanny

default watermark