



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

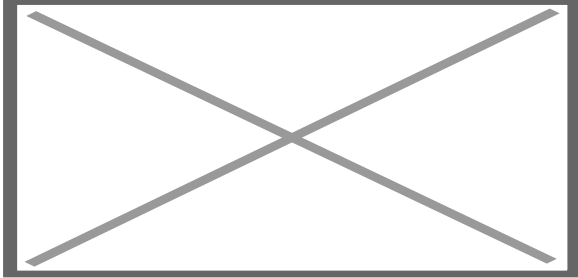
1. Schalotten halbieren, schälen und würfeln. Zucchini waschen, Enden entfernen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und in Scheiben schneiden.

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 hinzugeben 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