



CREMIGE NUDELN MIT HÄHNCHEN & SPINAT

von Sabrina Wessels

ZUTATEN

ca. 5 Portionen

650 g Nudeln z.B. Muschelnudeln von Delverde
800 g Hähnchenbrust
1 Zwiebel
100 ml Wasser
500 ml Sahne
200 g Crème fraîche
3 Portionsstücke TK Spinat

1 TL Feines Süppchen*
1 TL Kräuter Freude*
Ca. 15 - 20 Umdrehungen Knobi Genuss Salz*
3 Umdrehungen Regenbogen Pfeffer*
1/2 TL Muskat
Parmesan zum Bestreuen
Griechisches Olivenöl*

ZUBEREITUNG

Zwiebel fein schneiden.

Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden und in etwas Griechisches Olivenöl leicht braun anbraten und beiseite stellen.

Zwiebeln mit einem Schuss Griechisches Olivenöl anbraten, aber nicht braun werden lassen.

In der Zwischenzeit die Nudeln nach Packungsanleitung kochen.

Die Zwiebeln mit Wasser ablöschen, Feines Süppchen, Sahne und Spinat hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Crème fraîche zugeben und mit Knobi Genuss Salz, Kräuter Freude, Muskatnuss und Regenbogen Pfeffer abschmecken.

Jetzt das Hähnchenfleisch wieder in die Pfanne geben und ca. 10-15 Minuten auf mittlerer Stufe erhitzen, nicht mehr köcheln lassen.

Nudeln abgießen und auf einem Teller mit der Hähnchen-Spinatsauce anrichten. Parmesan anschließend über den Teller raspeln.

Optional:

Einen schönen Weißwein zum Ablöschen wählen.

Die Nudeln in der Pfanne mit unterheben.

*Edelschmaus Originalprodukt