



## HÄHNCHEN-PASTA-PFANNE

von Andrea Wemken

### ZUTATEN für 2 Portionen

2 Zwiebeln  
20 g Omas Butteröl\*  
500 g Hähnchenbrust  
400 g Zucchini  
1 Paprika  
300 ml Milch  
200 g Frischkäse

15 g Speisestärke  
350 g Nudeln nach Wahl  
3 - 4 TL Smoky Rub\*  
1 TL Meersalz (fein)\*  
ggf. Regenbogen Pfeffer\* aus der Mühle  
optional: frische Kräuter zum Garnieren



### ZUBEREITUNG

Nudeln separat in einem Topf nach Packungsanleitung kochen.

In der Zwischenzeit wie folgt verfahren:

Zwiebel klein würfeln und mit Omas Butteröl in einer großen Pfanne andünsten.

Hähnchenbrust in mundgerechte Würfel schneiden, mit in die Pfanne geben und kurz anbraten.

Zucchini in Würfel und Paprika in Streifen schneiden und diese ebenfalls mit in die Pfanne geben und leicht andünsten.

Für die Soße die Milch, Frischkäse, Speisestärke, Smoky Rub, Meersalz in einer Schüssel miteinander vermengen und den Guss ebenfalls in die Pfanne geben. Alles ca. 8 Minuten köcheln lassen.

Die fertig gekochten Nudeln untermengen, abschmecken, ggf. mit frischen Kräutern garnieren und servieren.

\*Edelschmaus Originalprodukt