



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