



SPICY NUDEL AUFLAUF

von Silke Denningmann

ZUTATEN ca. 4 Portionen

300 g Hähnchenbrust
300 g Spiralnudeln o. Penne
2 TL Omas Butteröl*
4 TL Hot Dance* (alternativ 1-2 TL Mucho Pikante)
1 kleine Zwiebel
½ Paprika
250 ml Rama Cremefine zum Kochen
2 TL Kräuterfrischkäse
Käse, gerieben
optional: frische feingehackte Petersilie

ZUBEREITUNG

Das Hähnchenfleisch in mundgerechte Stücke schneiden und mit Omas Butteröl und 2 TL Hot Dance marinieren. Nudeln nach Packungsanweisung kochen.

Das Hähnchenfleisch ohne zusätzliches Öl in einer Pfanne anbraten. Währenddessen die Zwiebel fein würfeln, die Paprika entkernen und ebenfalls würfeln.

Nun die Zwiebel- und Paprikawürfel in eine gefettete Auflaufform geben, das Hähnchenfleisch und die vorgekochten Nudeln ebenfalls zugeben.

Rama Cremefine mit Kräuterfrischkäse und den restlichen 2 TL Hot Dance verrühren. Mit in die Auflaufform geben und alles gut miteinander vermengen. Etwas geriebenen Käse drüber streuen.

Den Auflauf im vorgeheizten Backofen für ca. 25 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze backen.

Vor dem Servieren mit fein gehackter Petersilie bestreuen.

Tipp:
Dazu passt ein frischer Salat als Beilage!

*Edelschmaus Originalprodukt

