



“MARRY ME” PASTA MIT HÄHNCHEN

von Sarah Ahrens

ZUTATEN ca. 4 Portionen

1 EL Omas Butteröl*
400 g Hähnchenfleisch (Brust- oder Innenfilet)
Italienisches Genuss Salz*
500 ml Wasser
2 TL Feines Süppchen*
250 ml Kochsahne
2 Knoblauchzehen

100 g getrocknete Tomaten in Öl
1 große rote Paprika
100 g frischer Babyspinat
3 - 4 TL Toskana*
50 g Parmesan, gerieben
350 g Nudeln, getrocknet
Regenbogen Pfeffer* aus der Mühle



ZUBEREITUNG

Das Hähnchenfleisch in kleine Stücke schneiden und mit dem Italienischen Genuss Salz würzen.

Omas Butteröl in der Servierpfanne erhitzen, das Hähnchenfleisch rundum anbraten und anschließend aus der Pfanne nehmen und kurz beiseite stellen.

Knoblauch fein hacken, Paprika und die getrockneten Tomaten in kleine Stücke schneiden und zusammen mit dem Babyspinat dann mit etwas Öl von den getrockneten Tomaten in die Pfanne geben und anbraten, bis der Spinat in sich zusammen fällt.

Wasser zusammen mit Feines Süppchen und der Kochsahne zum Ablöschen mit in die Pfanne geben.

Mit Toskana würzen, zum Kochen bringen und dann die Nudeln und das Hähnchenfleisch dazu geben.

Das Ganze dann ca 10 - 15 Minuten köcheln lassen und zwischendurch umrühren.

Anschließend den Parmesan dazu geben und unterheben bis er geschmolzen ist.

Zuletzt alles noch einmal mit Italienischem Genuss Salz und Regenbogen Pfeffer abschmecken und dann nur noch genießen!

*Edelschmaus Originalprodukt