

# Knusper-Hähnchen mit Speck-Bohnen, Basilikum-Tagliatelle

## Für 2 Personen

2 Hähnchenbrustfilets á 200 g	6 Sch Schwarzwälder Schinken	250 g Tagliatelle
2 Eier	40 g Basilikum	300 g Prinzessbohnen
3 Knoblauchzehen	250 g Cornflakes ohne Zucker	50 ml Olivenöl
100 g Butter	50 g Margarine	Maggie
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Hähnchenbrustfilets waschen und trocken tupfen. Die Filets von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier aufschlagen und verquirlen. Die Ei-Masse mit Salz und Pfeffer und etwas Maggie würzen. Die Cornflakes in eine Schüssel geben und grob mit den Händen zerdrücken. Die Hähnchenfilets in dem Ei wenden und anschließend in den Cornflakes wenden. Die Cornflakes fest an das Fleisch drücken. Die Margarine in einer Pfanne schmelzen und die Filets von beiden Seiten für drei bis vier Minuten anbraten. Anschließend die Filets auf ein Backblech legen und für 15 Minuten in den Backofen geben. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Tagliatelle darin gar kochen. Die Böhnchen abgießen und abtropfen lassen. Die Knoblauchzehen abziehen und auspressen. Den Knoblauch mit dem Olivenöl und einem Teelöffel Salz vermengen. Den Schinken ausbreiten und mit dem Knoblauchöl bestreichen. Anschließend die Bohnen auf den den Schinken geben. Die Bohnen ebenfalls mit den Knoblauchöl bestreichen und anschließend einwickeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Speckbohnen bei starker Hitze unter Wenden fünf Minuten anbraten. Anschließend die Bohnen aus der Pfanne nehmen und ebenfalls in den Backofen geben. Das Basilikum fein hacken. Die Tagliatelle abgießen und die Butter unter die Nudeln geben. Einen Topf aufstellen und den Basilikum darin anschwitzen. Anschließend die Tagliatelle unterheben. Den Topf vom Herd nehmen und bei geschlossenem Deckel ziehen lassen. Die Basilikumtagliatelle auf einem Teller anrichten. Die Hähnchenfilets auf den Nudeln anrichten und mit den Speckbohnen garnieren und servieren.

Silke Barta am 01. November 2010