

# Tagliatelle, Hähnchen-Brust-Streifen, Paprika-Sahne-Soße

## Für zwei Personen

1 Hähnchenbrustfilet à 200 g	150 g Tagliatelle	3 rote Spitzpaprika
1 Chilischote	1 Zwiebel	4 Basilikumblätter
2 TL grüner Pfeffer	100 ml Sahne	2 EL Frischkäse
Sonnenblumenöl	Paprikapulver	Chilipulver
Salz, Pfeffer		

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und die Tagliatelle darin gar kochen. Die Paprika halbieren, vom Strunk und von den Kernen befreien und in Würfel schneiden. Die Chilischote längs aufschneiden, die Kerne entfernen und ebenfalls in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Öl in den Topf geben, die Zwiebel glasig braten. Anschließend die Paprika und die Chilischote dazugeben und dünsten. Etwas Wasser dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen. Etwas von der Paprika aus dem Topf nehmen und zur Seite stellen. Den Rest pürieren. Anschließend die Sahne, den Frischkäse, den grünen Pfeffer und den beiseite gestellten Paprika dazugeben und langsam aufkochen lassen. Alles noch einmal mit den Gewürzen abschmecken. Die Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Die Hähnchenbruststreifen in Sonnenblumen anbraten und mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver würzen. Die Nudeln abgießen und in die Paprika-Sahne-Sauce geben. Die Tagliatelle auf einem Teller anrichten und die Hähnchenbruststreifen auf die Nudeln geben. Mit dem Basilikum garnieren und servieren.

Heike Makowka am 26. September 2013