

# Hähnchen, Tagliatelle, Artischocken-Gemüse, Weißwein-Soße

**Für zwei Personen**

**Für das Kikokhähnchen:**

400 g Kikokhähnchenbrüste	6 Artischockenherzen	1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Zehe Knoblauch	1 EL Butter	3 EL Sahne
200 ml trockener Weißwein	1 TL gemahlene Paprikaflocken	1 EL Olivenöl
1 TL Salz		

**Für die Tagliatelle:**

150 g Weizenmehl	100 g Hartweizengries	3 Eier
1 TL Olivenöl	1 TL Salz	

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Für die Nudeln die Eier trennen und das Eigelb in eine Schüssel geben. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Mit dem Mehl, dem Gries, dem Olivenöl, einen Teelöffel Salz und zwei Esslöffeln Olivenöl vermengen und anschließend mit dem Nudelholz ausrollen. Mit einem Teigrädchen in Streifen schneide und im kochenden Wasser bissfest garen.

Für das Kikokhähnchen die Frühlingszwiebeln abziehen und in Röllchen schneiden. Den Knoblauch ebenfalls abziehen und fein hacken. Beides in einer Pfanne mit dem Olivenöl anbraten.

Das Hähnchen in mundgerechte Stücke schneiden und mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Paprikaflocken würzen. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen. Die Artischockenherzen in Stücke schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben. Alles mit der Sahne aufgießen und einkochen lassen. Zum Schluss die Butter einrühren.

Das Kikokhähnchen mit Tagliatelle, Artischocken-Gemüse und Weißweinsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Felicitas Hattermann am 17. Juni 2015