

Mangold-Hähnchen mit Gorgonzola-Nudeln

Für vier Portionen

Für das Hähnchen:

1 Mangold (ca. 500 g)	500 g Hähnchenbrust	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	30 g Butter	Salz, Pfeffer

Für die Nudeln:

250 g Bandnudeln	1 Zwiebel	100 ml Weißwein
150 g Gorgonzola	400 ml Gemüsefond	200 ml Sahne
0,5 Zitrone	12 Kirschtomaten	

Den Mangold putzen, waschen und in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und klein würfeln. Die Hähnchenbrust in große Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenstücke darin von allen Seiten goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch und Mangold zugeben und mit darin anschwitzen. Butter zugeben und alles zwei bis drei Minuten bei milder Hitze garziehen lassen. Die Bandnudeln in reichlich Salzwasser al dente garen. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen, klein würfeln und in einer Pfanne in der Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Gorgonzola hinein zupfen und darin schmelzen. Mit Gemüsebrühe und Sahne auffüllen. Einmal aufkochen und bei milder Hitze fünf Minuten köcheln lassen. Die Sauce mit reichlich Pfeffer und einer Prise Salz würzen. Mit etwas Zitronensaft abschmecken. Kurz vor dem Servieren die halbierten Kirschtomaten unter den Mangold mischen und erwärmen. Das Mangoldhähnchen auf Tellern anrichten und mit den Nudeln und der Sauce servieren.

Horst Lichter am 30. März 2013