

Hähnchen-Geschnetzeltes mit Lauch, Schinken und Farfalle

Für vier Portionen

300 g Farfalle	Salz	1 Stange Lauch
150 g Kochschinken	600 g Hähnchenbrust	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl	50 ml Weißwein
150 ml Geflügelbrühe	150 ml Sahne	4 Stiele Thymian
Salz, Pfeffer	250 g Kirschtomaten	50 g Parmesan

Die Farfalle in reichlich kochendem, leicht gesalzenem Wasser al dente garen, anschließend abgießen und abtropfen lassen.

Den Lauch putzen, längs halbieren, waschen und in dünne Ringe schneiden. Schinken würfeln. Das Hähnchenfleisch in Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Olivenöl in einem Bräter erhitzen, das Fleisch darin kurz scharf anbraten. Zwiebel und Knoblauch zugeben und anschwitzen. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Den Lauch und Schinken in die Pfanne geben und anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Geflügelbrühe und Sahne angießen. Einmal aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian abrausen, zupfen und zugeben. Das Fleisch wieder zufügen und das Geschnetzelte zwei bis drei Minuten köcheln lassen.

Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Zuletzt unter das Geschnetzelte mischen und mit den Farfalle zusammen in tiefen Tellern anrichten. Mit frisch gehobeltem Parmesan und schwarzem Pfeffer betreuen und servieren.

Horst Lichter am 14. November 2015