

Camembert-Pasta mit Hähnchen

Für 4 Personen:

2 Hähnchenbrustfilets	2 Stiele Rosmarin	1 TL flüssigen Honig
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	500 g Bandnudeln
300 g Champignons	$\frac{1}{2}$ Bund Lauchzwiebeln	250 g saure Sahne
200 g Camembert		

Fleisch waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln abstreifen und fein hacken. Honig, Olivenöl und Rosmarin verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Fleisch vermengen.

Ca. 15 Minuten marinieren. Nudeln nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser garen.

Pilze säubern und putzen. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Eine Pfanne ohne Fett erhitzen, Fleisch darin bei mittlerer Hitze unter Wenden ca. 5 Minuten anbraten, Pilze und Lauchzwiebeln dazugeben und ca. 2 Minuten weiterbraten.

Mit saurer Sahne und 3 EL Nudel-Garwasser ablöschen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Käse in eine mikrowellentaugliche Schüssel geben und zugedeckt in der Mikrowelle bei 600 Watt ca. 3 Minuten erhitzen. Nudeln und Fleischmischung vermengen und auf Tellern anrichten. Käse aus der Mikrowelle nehmen und über die Nudeln verteilen.

NN am 13. Februar 2024