

Spaghetti in Paprika-Soße mit Hähnchen

Für 4 Personen

| | | |
|--------------------------|------------------------------|------------------------|
| 400 g Spaghetti | Salz, Pfeffer | 125 g TK-Erbsen |
| 250 g Hähnchenbrustfilet | 1 Glas Tomatenpaprika (650g) | 1 EL Öl |
| 100 ml Gemüsebrühe | 125 ml Schlagsahne | 2 EL Soßenbinder, hell |
| getrock. Kräuter | Rosmarin | |

Nudeln nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser zubereiten. Inzwischen Erbsen auftauen lassen. Hähnchenfilet waschen, trocken tupfen, in Würfel schneiden. Paprika abtropfen lassen. 2 Paprikastücke in Würfel schneiden, übrige Paprika pürieren.

Öl erhitzen. Hähnchenwürfel darin unter Wenden braun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Pürierte Paprika, Brühe und Sahne zufügen, aufkochen. Soßenbinder einstreuen. Unter Rühren nochmals aufkochen. Erbsen und Paprikawürfel darin erwärmen.

Mit Salz, Pfeffer und getrockneten Kräutern abschmecken. Nudeln und Soße portionsweise mit Rosmarin garniert anrichten.

NN am 11. Juni 2025