

Pasta mit Huhn und Spinat

Für 2 Personen:

200 g Hähnchenbrust	2-3 Bund frischer Spinat	1/2 rote Zwiebel
1 Glas Sahne	250 g Spaghetti	1 Spur Balsamico
1 Msp. Salz	1 Msp. Pfeffer	

Rote Zwiebel schneiden und in eine heiße Pfanne mit Öl geben.

Die Hähnchenbrust in Stücke schneiden und auch mit in die Pfanne geben das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und mit Balsamico ablöschen.

Alles ein bisschen einkochen lassen. Dann frischen Spinat in die Pfanne geben und Sahne darüber gießen Alles einkochen lassen, bis der Spinat zusammengefallen ist.

Gekochte Pasta in die Pfanne geben, vermengen und anrichten.

Steffen Henssler am 30. Juni 2020