

Hähnchen-Pfanne mit Spaghetti

Für 4 Portionen

400 g Spaghetti	400 g Hähnchenbrust	2 EL Öl
1 Zwiebel	4 Knoblauchzehen	60 g Tomaten, getrock.
200 ml Hühnerbrühe	1 Becher Schlagsahne	100 g Blattspinat
4 EL Parmesan	Salz, Pfeffer	

Im ersten Schritt die Hähnchenbrust mit Küchenpapier abtupfen und anschließend in kleine Stücke schneiden. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch dazugeben und dieses rundherum anbraten, bis es gar ist.

Währenddessen Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken.

Restliches Öl in die Pfanne geben und Zwiebel- und Knoblauchwürfel hinzufügen. Glasig dünsten lassen. Getrocknete Tomaten grob zerkleinern und in die Pfanne geben.

Nun Hühnerbrühe aufgießen und sprudelnd aufkochen lassen. Hitze auf mittlere Flamme reduzieren und zehn Minuten köcheln lassen. Jetzt auch die Schlagsahne aufgießen und unter stetigem Rühren erhitzen. Parmesan zur Soße geben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spinat verlesen und gut abwaschen, dann in einem separaten Topf kurz blanchieren und daraufhin zur Soße geben. Alternativ dazu können Sie auch TK-Blattspinat nehmen und diesen gleich in der Soße auftauen lassen.

Spaghetti nach Packungsanleitung al dente kochen, dann abgießen und gut abtropfen lassen. Soße nach Belieben nachwürzen und zur Pasta servieren.

Olivia Winter am 01. Dezember 2020