

Bandnudeln mit Hähnchen-Klößen und cremiger Soße

Für 4 Personen:

Für die Klößchen:

1 Hähnchenbrustfilet	1.5 EL Sahne	Salz
1 Prise Zucker	1 Glas Hühnerfond	

Für Nudeln und Soße:

500 g Bandnudeln	1 Schalotte	3 Knoblauchzehen
Olivenöl	100 ml Weißwein	100 ml Wasser
100 ml Sahne	50 g Butter	Salz, Pfeffer
4 EL gerieb. Hartkäse	50 g frische Petersilie	

Für die Klößchen:

Gekühlte Hähnchenbrust kleinschneiden und in einen Mixer geben. Mit Sahne, Salz und Zucker zu einer grobfaserigen Masse pürieren. Aus der Masse mit zwei Löffeln etwa walnussgroße Klößchen abstechen. Dabei die Löffel zuerst in heißes Wasser tauchen. Hühnerfond in einem Topf erhitzen und die Klößchen darin kurz garen.

Für Nudeln und Soße:

Bandnudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen.

Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Klößchen in eine Pfanne mit Olivenöl geben. Schalotten und Knoblauch dazugeben, mit den Klößchen vermengen und bei mittlerer Hitze anbraten.

Mit Weißwein oder Traubendirektsaft und Wasser ablöschen. Butter und Sahne einrühren. Gut 5 Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den geriebenen Hartkäse (z.B. Parmesan oder Husumer Deichkäse) dazugeben und gut vermengen.

Die Bandnudeln mit einer Nudelzange oder Gabel aus dem Topf heben und in die Pfanne geben. Alles gut verrühren. Auf Teller geben und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Tipp:

Die Klößchen lassen sich auch gut vorbereiten. Dafür nur kurz garen und bis zur Zubereitung im Kühlschrank aufbewahren.

Rainer Sass am 16. Juni 2024