



Pasta mit Hähnchen-Paprika-Sauce

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
👉 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---------------------|--------|
| Paprika, rot | 1 St. |
| Paprika, gelb | 1 St. |
| Zwiebeln, gelb | 1 St. |
| Knoblauchzehen | 1 St. |
| Hähnchenbrustfilets | 400 g |
| Salz | |
| Öl | 2 EL |
| Tomatenmark | 10 g |
| Gemüsebrühe | 800 ml |
| Schlagsahne | 200 g |
| Penne Rigate | 500 g |
| Zucker | 1 TL |
| Pfeffer, schwarz | |
| Basilikum, frisch | 10 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

Küchenkrepp, Monsieur Cuisine

1. Paprika halbieren, Strunk und Kerngehäuse entfernen und in Streifen schneiden. Zwiebel halbieren und schälen. Knoblauch schälen. Hähnchenbrust abspülen, trocken tupfen, in Streifen schneiden und mit Salz würzen.
2. In den Mixbehälter Zwiebel und Knoblauch geben und mit eingesetztem Messbecher 8 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Hähnchen und Öl zugeben und ohne Messerbecher 4 Min. Anbratstufe braten. Tomatenmark, heiße Brühe, Sahne, Paprika, Penne, 1 TL Zucker, 1 TL Salz und etwas Pfeffer zufügen und ohne Messbecher mit Linkslauf 13 Min./Stufe 1/100 °C kochen.
3. Inzwischen Basilikum waschen und trocken schütteln. Blätter abzupfen und in Streifen schneiden. Am Ende der Garzeit prüfen, ob die Nudeln gar sind und die Flüssigkeit ausreichend verkocht ist. Bei Bedarf Kochzeit nochmals um einige Minuten verlängern.
4. Pasta mit Hähnchen-Paprika-Sauce vor dem Servieren vorsichtig durchrühren und noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann auf Teller verteilen und mit Basilikum bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Der Nudeltopf schmeckt auch sehr gut mit Mozzarella. Dafür eine Kugel Mozzarella in 1 cm große Würfel schneiden und vor dem Servieren mit dem Spatel unter die Nudeln rühren.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 786 kcal |
| Kohlenhydrate | 108 g |
| Eiweiß | 39 g |
| Ballaststoffe | 3 g |
| Fette | 21 g |