



All-In-One-Pasta mit Hähnchen & Mozzarella

Zutaten für 4 Personen:

100 g getrocknete Softtomaten
500 g Hähnchenfilet
3 EL Olivenöl
Salz, Chiliflocken, getrockneter Oregano
200 g Schlagsahne
1 Liter Hühnerbrühe
400 g kurze Nudeln (z. B. Penne)
1/2 Bund glatte Petersilie
1 Packung (125 g) Mozzarella

Zubereitung:

Die getrockneten Tomaten je nach Größe vierteln. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Öl in einer hohen Pfanne erhitzen, Fleisch darin rundherum anbraten. Die Tomaten kurz mitbraten. Mit Salz und je 1 TL Chili und Oregano würzen. Sahne und 1 Liter Hühnerbrühe zugeben, aufkochen, Nudeln zufügen. Den Pasta Topf offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen und ab und zu umrühren. Petersilie waschen, hacken. Mozzarella klein würfeln. Ca. 3 Minuten vor Ende der Garzeit unterheben. Nochmals abschmecken. Mit Petersilie bestreut anrichten und genießen.

Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de