

Pasta mit Hähnchenragout in Tomaten-Sahne



Zutaten (4 Personen):

- 400g Pasta (am besten Tagliatelle)
- 500g Hähnchenbrustfilet
- 30g Butterschmalz
- 1 Zwiebel
- 2 EL Mehl
- 2 EL Tomatenmark
- 250 ml Gemüsebrühe
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 200 g Creme fraiche
- 1 EL grüner Pfeffer
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Hähnchenbrustfilet in dünne Streifen schneiden und in Butterschmalz in einer hohen Pfanne anbraten. Zwiebel schälen, würfeln, zum angebratenen Hähnchen geben und Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Mehl darüber stäuben und anschwitzen. Tomatenmark und Brühe dazu geben und die Sauce etwa 5 Minuten köcheln lassen.

Dann die Pasta nach Packungsanweisung al dente kochen.

Unterdessen den grünen Pfeffer grob zermörsern, unter die Creme fraiche heben und diese in das Ragout rühren. Alles nochmals kurz aufkochen lassen.

Die Pasta abgießen, mit dem Hähnchenragout auf Tellern anrichten und Schnittlauchröllchen garniert servieren.

Nährwertangaben: 874 kcal , 82 g KH