

Bandnudeln mit Zitronenbuttersauce

Nudel-Gerichte » Bandnudeln

Zutaten (2gr. Portionen)

- » 250g Bandnudeln
- » 300g Hähnchenbrustfilet(s)
- » 1 Zucchini
- » Salz & Pfeffer
- » Thymian
- » 1 Fix für Zitronen-Butter-Sauce

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

bis 30min

Rezept-Foto



Zubereitung

Vorbereitung:

- Hähnchenbrust in Streifen schneiden
- Zucchini waschen
- Zucchini erst längs in Scheiben, dann in Streifen schneiden
- Thymian waschen und abzapfen
- Fix für Zitronenbuttersauce in kaltem Wasser anrühren

Fertigstellung:

- Nudeln in Salzwasser kochen
- 1min vor Garzeitende Zucchini zugeben, mitkochen
- Nudeln und Zucchini abgießen
- Hähnchen in heißem Öl anbraten
- mit Salz und Pfeffer würzen
- angerührte Soße zugeben, aufkochen
- mit Thymian würzen
- Nudeln und Soße auf Tellern anrichten

angelegt am: 06.06.2003

Rezept-Nr: 13

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke