

Spaghetti mit Hähnchen-Tomatensoße

Nudel-Gerichte » Spaghetti&Linguine

Zutaten (4 Personen)

- » 400g Hähnchenbrustfilet(s)
- » 2 Zwiebel(n)
- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » 400g Spaghetti
- » Salz & Pfeffer
- » 2 EL Öl
- » 1 TL Basilikum
- » 400g Dosentomaten
- » 100g Schlagsahne
- » 25g ger. Parmesan

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Hähnchenfilet waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Spaghetti in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Hähnchenstreifen darin rundherum braten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und kurz mit anbraten. Mit Salz, Pfeffer und getrocknetem Basilikum würzen. Tomaten zufügen und 2-3min köcheln lassen. Mit Sahne und Käse verfeinern. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Spaghetti abgießen und abtropfen lassen. Mit der Soße auf Tellern anrichten. Mit frischem Basilikum garniert servieren.

Nährwerte: 600kcal/E33g/F17g/KH79g pro Portion

Rezept-Foto



angelegt am: 28.03.2005

Rezept-Nr: 1733

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