

# 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

## Rezept-Foto



## 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

angelegt am: 28.03.2005

Rezept-Nr: 1733

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