Makkaroni mit Zitronen-Hähnchen in Weißweinsoße mit Kapern



Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Kapern	3 EL
Bio Zitronen	1 St.
Basilikum, frisch	30 g
Cashewkerne	6 EL
Makkaroni	500 g
Hähnchenbrustfilets	600 g
Pfeffer, schwarz	
Butter	4 EL
Weißwein, trocken	150 ml

Zubereitung

Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, Sieb, Küchenkrepp

1. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Kapern abtropfen lassen. Zitrone waschen, halbieren und von einer Hälfte den Saft auspressen. Die andere Hälfte vierteln und in feine Scheiben schneiden.

2. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Cashewkerne grob hacken. Makkaroni im siedenden Salzwasser ca. 10 Min. bissfest garen.

3. Hähnchen waschen, trocken tupfen, in Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Hähnchen darin ca. 4 Min. goldbraun braten. Mit Weißwein ablöschen, Kapern, Basilikum und Zitronenscheiben zugeben und ca. 2 Min. köcheln lassen.

4. Makkaroni in ein Sieb abgießen und auf Tellern verteilen. Weißweinsoße mit Zitronen-Hähnchen ggf. nochmals mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und über die Makkaroni geben. Mit Cashewkernen garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	929 kcal
Kohlenhydrate	99 g
Eiweiß	50 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	34 g