



Pasta mit Hähnchen-Paprika-Sauce

Zeit gesamt
25min



Zubereitungszeit
15min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Paprika, rot	1 St.
Paprika, gelb	1 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Hähnchenbrustfilets	400 g
Salz	
Öl	2 EL
Tomatenmark	10 g
Gemüsebrühe	800 ml
Schlagsahne	200 g
Penne Rigate	500 g
Zucker	1 TL
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Basilikum, frisch	10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

Küchenpapier, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Paprika halbieren, Strunk und Kerngehäuse entfernen und in Streifen schneiden. Zwiebel halbieren und schälen. Knoblauch schälen. Hähnchenbrust abspülen, trocken tupfen, in Streifen schneiden und mit Salz würzen.
2. In den Mixbehälter Zwiebel und Knoblauch geben und mit eingesetztem Messbecher 8 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Hähnchen und Öl zugeben und ohne Messerbecher 4 Min. Anbratstufe braten. Tomatenmark, heiße Brühe, Sahne, Paprika, Penne, 1 TL Zucker, 1 TL Salz und etwas Pfeffer zufügen und ohne Messbecher mit Linkslauf 13 Min./Stufe 1/100 °C kochen.
3. Inzwischen Basilikum waschen und trocken schütteln. Blätter abzupfen und in Streifen schneiden. Am Ende der Garzeit prüfen, ob die Nudeln gar sind und die Flüssigkeit ausreichend verkocht ist. Bei Bedarf Kochzeit nochmals um einige Minuten verlängern.
4. Pasta mit Hähnchen-Paprika-Sauce vor dem Servieren vorsichtig durchrühren und noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann auf Teller verteilen und mit Basilikum bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Der Nudeltopf schmeckt auch sehr gut mit Mozzarella. Dafür eine Kugel Mozzarella in 1 cm große Würfel schneiden und vor dem Servieren mit dem Spatel unter die Nudeln rühren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	786 kcal
Kohlenhydrate	108 g
Eiweiß	39 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	21 g