Spaghetti mit Hähnchenschenkel



Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	2 St.
Champignons, braun	500 g
Knoblauchzehen	2 St.
Hähnchenoberkeulen	800 g
Salz	
Öl	5 EL
Tomatenmark	1 EL
Gemüsebrühe	400 ml
Tomaten, passiert	500 g
Rosmarin, frisch	10 g
Zucker	
Spaghetti	500 g
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

Küchenutensilien

Teller, großer Topf, Küchenkrepp

1. Zwiebeln halbieren, schälen und grob würfeln. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und je nach Größe vierteln oder achteln. Knoblauch schälen und fein hacken. Hähnchenschenkel waschen, trocken tupfen und mit Salz würzen.

2. In einem großen Topf 3 EL Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und die Hähnchenschenkel darin von allen Seiten für ca. 4–5 Min. anbraten.

3. Die Hähnchenkeulen anschließend entnehmen und auf einem Teller beiseitestellen. 2 EL Öl, Zwiebelwürfel und Champignons in den Topf geben und für ca. 3 Min. anbraten. Tomatenmark zugeben und ca. 1 Min. mitbraten.

4. Mit ca. 400 ml Gemüsebrühe ablöschen, passierte Tomaten, ganze Rosmarinzweige, Zucker und die angebratenen Hähnchenschenkel zugeben und für ca. 30 Min. auf mittlerer Stufe köcheln lassen.

5. In der Zwischenzeit in einem Topf ca. 5 l Salzwasser zum Kochen bringen. Anschließend Spaghetti ins kochende Salzwasser geben und ca. 9 Min. al dente garen.

6. Rosmarin aus der Tomatensoße entfernen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spaghetti in ein Sieb abgießen, die Nudeln auf Tellern anrichten und mit den italienischen Hähnchenschenkeln - Pollo Cacciatore servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	887 kcal
Kohlenhydrate	107 g
Eiweiß	60 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	22 g