

SCHUPFNUDELN MIT HÄHNCHEN IN TOMATEN- SAHNESAUCE

Eigentlich steht es schon ewig auf meiner to-do Liste Schupfnudeln mal selber zu machen... aber irgendwie sind Rezepte mit Schupfnudeln bei mir so ein typischer Fall für die schnelle Feierabendküche geworden und deshalb muss ich mich leider outen: ich kaufe die Schupfnudeln fertig. Auf der to-do Liste bleiben sie trotzdem und falls ihr ein Lieblingsrezept habt das ich unbedingt mal ausprobieren sollte, dann immer her damit! Bis dahin habe ich diese Schupfnudeln mit Hähnchen in Tomaten-Sahensauce für euch - und obwohl die eigentlich ziemlich cremiges Soulfood sind hat man dank Tomaten und Hähnchen trotzdem das Gefühl, dass das Ganze frisch und leicht ist. Aber am besten ihr macht euch selbst ein Bild!



ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

300g Schupfnudeln

250g Hähnchenbrustfilet

Rapsöl

1/4 Zwiebel

Pfeffer & Salz

4-5 EL Mais

12 Cocktailtomaten

etwas frische Petersilie

70ml Creme Fine (oder Schlagsahne)

1/2 Zitrone

ZUBEREITUNG:

Das Hähnchen in Streifen schneiden und die Zwiebel fein würfeln. Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Die Hitze reduzieren, die Zwiebel dazu geben und alles noch 3-4 Minuten garen lassen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf einem extra Teller beiseite stellen.

Etwas frisches Öl in der Pfanne erhitzen und die Schupfnudeln hinein geben. Rundum anbraten, in dieser Zeit die Petersilie fein hacken und die Tomaten halbieren. Alles mit einer halben Tasse Wasser ablöschen, die Sahne einrühren und den Mais dazu geben. Bei mittlerer Hitze gut umrühren und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Tomaten, die Petersilie und das Fleisch untermengen und alles mit dem Zitronensaft abschmecken.

Die Schupfnudeln mit Hähnchen auf tiefe Teller verteilen und sofort servieren.

Guten Appetit!

