

# SPAGHETTI MIT HÄHNCHEN UND WIRSINGKOHL

## SPAGHETTI MIT HÄHNCHEN UND WIRSINGKOHL

Nach den Wirsingkohl-Rouladen, der Käse-Wirsingkohl Suppe und der Wirsingkohl Frittata habe ich den letzten Rest vom Kohl für diese Spaghetti verwendet. Ein Glück, dass sich der Kohl im Kühlschrank 2 Wochen lang gehalten hat...



### Zutaten für 2 Personen:

250g Spaghetti

1/4 Wirsingkohl

1/2 Zwiebel

1-2 Knoblauchzehen

150g Hähnchenbrustfilet

6 EL Olivenöl

100g Frischkäse

4-5 Champignons

Pfeffer & Salz

1/2 Zitrone (Schale und Saft)

### Zubereitung:

Wie bei den meisten Pastarezepten geht auch hier alles ganz flott. Zuerst wird für die Pasta ein großer Topf Salzwasser zum kochen gebracht.

Zwiebel und Knoblauch werden in feine Würfel geschnitten und in etwas Olivenöl angeschwitzt. Dann kommt das gewürfelte Hähnchenbrustfilet dazu. Rundum scharf anbraten und mit Pfeffer und Salz würzen. 3-4 Minuten garen lassen.

Die Nudeln in das kochende Wasser geben und nach Packungsanleitung kochen.

Jetzt kommt der in dünne Streifen geschnittene Wirsingkohl und die geviertelten Champignons zum Fleisch in die Pfanne. Der Kohl fällt innerhalb kürzester Zeit in sich zusammen.

Die Nudeln abgießen, dabei eine Tasse Nudelwasser auffangen und in die Fleischpfanne geben. Die Nudeln kommen zurück in den Topf. Dann den Frischkäse in die Sauce einrühren. Die Schale von

der Zitrone abreiben und sowohl den Abrieb als auch den Zitronensaft mit in die Sauce geben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Aus Platzgründen gebe ich die Sauce mit in den Nudeltopf und nicht die Nudeln in die Pfanne. So kann ich leichter umrühren.

Auf passenden Tellern anrichten.

Lasst es euch schmecken!

