

HÄHNCHEN UND AUSTERNPILZE IN TOMATENSAUCE MIT NUDELN

HÄHNCHEN UND AUSTERNPILZE IN TOMATENSAUCE MIT NUDELN

Hähnchen und Austernpilze in Tomatensauce sind ein super schnelles Gericht - ideal wenn mal nicht allzu viel Zeit zum Kochen bleibt!



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

1 Hähnchenbrustfilet

3-4 Knoblauchzehen (eingelegt in Kräuteröl)

1/2 Zwiebel

1 Handvoll Austernpilze

200g Pizza-Tomaten

2 EL Tomatenmark

1 TL Kräuter der Provence

Pfeffer & Salz

1 TL Paprikapulver (scharf)

1 TL Cayennepfeffer (wenn man es scharf mag)

etwas frischen Gouda (ca. 30-40g)

1 EL Butter

200g Fusili

etwas Petersilie (frisch oder getrocknet)

ZUBEREITUNG:

Das Hähnchenbrustfilet braten und zum Abkühlen beiseite stellen. Super eignen sich auch die Reste vom Brathähnchen. Sobald das Hähnchen abgekühlt ist in kleine Stücken schneiden und in den Topf geben. Die halbe Zwiebel feinhacken und die eingelegten Knoblauchzehen in Scheiben schneiden. Alles zusammen mit etwas Öl anbraten. Die Austernpilze grob zerkleinern und dazu geben.

Das Nudelwasser aufsetzen und die Nudeln im Salzwasser kochen bis sie gar sind.

Wenn Alles kurz angebraten ist die Pizza-Tomaten dazugeben. Mit dem Tomatenmark, den Kräutern, Pfeffer & Salz, Paprikapulver und Cayennepfeffer abschmecken.

Den Gouda mit der Käseibe in die Tomatensauce reiben. Das Stückchen Butter dazugeben.

Sobald der Gouda zerschmolzen ist die fertigen Nudeln unter die Sauce heben. Auf dem Teller anrichten und mit etwas frischer oder getrockneter Petersilie bestreuen.

Ein unglaublich schnelles Gericht - wer hier zügig arbeitet kann problemlos in 15-20 Minuten fertig sein!