

Cremige Knoblauch Parmesan Pasta mit Hähnchen

Personen: 4

Zeit: 30 Minuten



ZUTATEN:

- 4 Hähnchenbrüste
- Salz/ Pfeffer
- Hähnchengewürz
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- 1 EL Mehl
- 250 ml Sahne
- 200 ml Pastawasser (vom Kochen auffangen)
- Instantbrühe, oder Salz und Pfeffer
- Gekochte Pasta Deiner Wahl (z. B. Tagliatelle, Spaghetti oder Penne)
- Salz, Pfeffer
- Öl zum Anbraten
- Frisch geriebener Parmesan nach Geschmack
- Frische Petersilie

ZUBEREITUNG:

1. Hähnchenbrust mit Salz, Pfeffer und Hähnchengewürz würzen. Olivenöl noch dazugeben, gut vermengen und dann Etwa 30 Minuten ziehen lassen.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen, Hähnchen goldbraun anbraten, dann herausnehmen und beiseitestellen.
3. Zwiebel fein hacken, Knoblauch pressen. Beides im restlichen Bratfett glasig anbraten.
4. Mit 1 EL Mehl bestäuben, kurz anschwitzen.
5. Mit Sahne ablöschen, Pasta-Wasser und Instantbrühe hinzufügen und gut verrühren, bis eine cremige Soße entsteht.
6. Parmesan einrühren, abschmecken und kurz köcheln lassen, bis die Soße schön sämig ist.
7. Fein gehackte Petersilie dazugeben.
8. Nudeln in die Pfanne geben, vermengen.
9. Hähnchen in Streifen schneiden und mit den Nudeln servieren.