



Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Portionen

Butter Chicken Pasta

Butter Chicken Pasta

250 g Pasta

250 g Hähnchenbrust

1 Glas Sabita Butter Chicken Simmer Sauce

100 ml Sahne

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Esslöffel Butter

Optional:

frischer Koriander oder Petersilie

geröstete Cashews

Butter Chicken Pasta

1.

Pasta nach Packungsanleitung in Salzwasser al dente kochen.

Hähnchen in mundgerechte Stücke schneiden, salzen und in Butter scharf anbraten.

Zwiebel fein würfeln, kurz mitbraten. Knoblauch dazugeben.

Die Butter Chicken Sauce und die Sahne einrühren. 5–7 min. leicht köcheln lassen, bis die Sauce cremig wird.

Pasta direkt in die Sauce geben und gut vermengen. Falls nötig etwas Pastawasser hinzufügen. Mit Kräutern und/oder gerösteten Cashews toppen.