



Cremige Pasta mit Hähnchen nach toskanischer Art

Cremige Pasta mit Hähnchen nach toskanischer Art

700 g Penne

2 Esslöffel Butter

2 Knoblauchzehen

450 g Hähnchenbrustfilet

240 ml Kochsahne

1 Dose gewürfelte Tomaten

60 g Liakada Tomaten getrocknet in Streifen in Öl

1 Teelöffel McCormick Italienische Kräuter

1 Teelöffel McCormick Zwiebel granuliert

Nach Belieben McCormick Pfeffer schwarz gemahlen

75 g geriebener Parmesan

1 Packung Babyspinat

Cremige Pasta mit Hähnchen nach toskanischer Art

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 8 Portionen

1.

1. Die Pasta nach Packungsanweisung kochen und anschließend gut abtropfen lassen.

2. Währenddessen die Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Knoblauch kleinhacken und hinzufügen. Unter Rühren etwa 30 Sekunden anbraten. Das Hähnchen dazugeben und von jeder Seite 2–3 Minuten braten, bis es leicht gebräunt ist.

3. Kochsahne, gestückelte und getrocknete Tomaten, Gewürz und Parmesan in die Pfanne geben, alles gut verrühren und aufkochen lassen. Ca. 5 Minuten köcheln lassen bis die Sauce leicht angedickt ist.

4. Die gekochten Nudeln und den Babyspinat unterheben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit Parmesan bestreuen.