



One Pot Chicken Fajita Pasta

One Pot Chicken Fajita Pasta

Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

150 g Makkaroni

250 g Hähnchen

0.5 Zwiebel, fein gehackt

1 Paprika, gewürfelt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 Esslöffel Don Enrico Fajita Mix

0.5 Esslöffel Paprikapulver, geräuchert

2 Esslöffel Don Enrico Green Jalapeño Chillies medium hot

0.5 Teelöffel Knoblauchpulver

250 ml Daily Meal Geflügel-Fond

250 ml fettarme Milch

120 g Käse

Etwas frischer Koriander oder Petersilie

Prise(n) Salz, Pfeffer

Etwas Rinataura Sonnenblumenöl kaltgepresst Bio

One Pot Chicken Fajita Pasta

1.

Das in Stücke geschnittene Hähnchen in einer großen ofenfesten Pfanne in Öl anbraten. Die Paprika und Zwiebel dazugeben und mit anbraten. Den Fajita Mix und die restlichen Gewürze einrühren.

Den Knoblauch und die Jalapeños hinzufügen. Etwa eine Minute lang anbraten und dann die ungekochten Nudeln dazugeben. Alles gut durchmischen, den erhitzten Fond und die Milch dazugeben. Etwa 15-20 min. kochen lassen, bis die Nudeln gar sind. Bei Bedarf mehr Flüssigkeit hinzufügen.

Die Hälfte des Käses hinzugeben und verrühren, bis er geschmolzen ist. Nach Geschmack würzen und den restlichen Käse darüber streuen.

Die ofenfeste Pfanne in den Backofen geben und so lange backen, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Koriander/Petersilie und Jalapeños garnieren.