



Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

Gefüllte Hähnchenbrust auf Sahnesauce mit Nudeln

Gefüllte Hähnchenbrust auf Sahnesauce

3 Hähnchenbrustfilets

150 g Frischkäse

1 Zwiebel

Etwas Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

200 ml Jürgen Langbein Geflügel-Fond

100 ml Sahne

Salz, Pfeffer und Thymian

300 g Bandnudeln

Etwas Speisestärke (optional)

Gefüllte Hähnchenbrust auf Sahnesauce

1.

Die Hähnchenbrüste fast ganz halbieren (quer) und dann aufklappen, so dass sie flach liegen. Mit Frischkäse füllen und mit kleinen Zahnstochern feststecken.

Etwas Öl in eine Pfanne erhitzen und das Hähnchen darin von allen Seiten 6-7 min. braun anbraten. In der

Zwischenzeit die Nudeln kochen.

Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und mit dem Hähnchen kurz mit braten. Anschließend Fond, Sahne und ggf. Rest Frischkäse dazugeben und für weitere 10 min. kochen lassen.

Die Gewürze dazu geben und ggf. mit Speisestärke andicken. Mit Nudeln servieren.