

Rezeptvorschlag für Bunte Fische-Nudeln

Bunte Fische in Sauce mit Hähnchenfilet

250 g Bunte Fische-Nudeln

6 Hähnchenfilets (à ca. 75 g)

3 EL Öl

2 Knoblauchzehen & 2 Zwiebeln

300 g Schlagsahne & 300 ml klare Brühe

3 Stiel Oregano, Rosmarin und Petersilie

3 EL geriebener Parmesan

Salz und Pfeffer

Bunte Fische-Nudeln nach Packungsangabe kochen. Fleisch zubereiten und in heißem Öl von beiden Seiten anbraten und würzen. Ca. 7 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Zwiebeln und Knoblauch zubereiten, fein würfeln und kurz mitbraten. Hähnchen rausnehmen und den Bratsatz mit Sahne und Brühe ablöschen und aufkochen lassen. Würzen und mit gewaschenen Kräutern verfeinern. Nudeln abgießen. Alles mit Parmesan und Kräuterblättchen bestreut servieren.