



Paprika-Hähnchen-Pasta Fajita-Style

mit Koriander und Käse



20-30min



2 Personen

Heute machen wir One-Pot-Pasta! Nein, Moment ... Fajitas! Nein, Moment ... Ach, ist ja auch egal, jedenfalls geht's superfix und wird richtig lecker – und auch der in Rekordzeit abgewickelte Abwasch wird sich sehen lassen können, denn wir brauchen nur einen einzigen Topf! Du willst Details? Na gut: Es gibt zartes Hähnchen und bunte Paprika in käsig-knoblauchiger Sauce mit frischem Koriander. Probieren musst du nun aber selbst!

Was du von uns bekommst

- 1 rote Paprika
- 1 grüne Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 1 Packung Milch ⁷
- 200g Penne ¹
- 50g Pizzakäse ⁷
- 10g Koriander

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 926kcal, Fett 36.4g, Kohlenhydrate 95.1g, Eiweiß 51.0g



1. Gemüse schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



2. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** trocken tupfen und in 0,5-1cm dünne Streifen schneiden.



3. Fleisch anbraten

Das **Fleisch** in einem großen Topf mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen.



4. Gemüse braten

Die **Zwiebeln** im selben Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. goldbraun anbraten. Die **Paprika** und den **Knoblauch** dazugeben und 1-2Min. mitbraten.



5. Pasta garen

Die **Fleischstreifen** in den Topf geben und das **Brühwürz** sowie die **1/2 der Gewürzmischung** unterrühren. Die **Milch** und 200ml Wasser angießen und zum Kochen bringen, dann die **Pasta** zugeben und alles unter gelegentlichem Rühren 15-20Min. köcheln lassen.



6. Abschmecken und servieren

Sobald die **Pasta** gar ist, den **Käse** unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden und die **Paprika-Hähnchen-Pasta** nach Belieben mit dem **Koriander** und der **restlichen Gewürzmischung** garniert servieren.