



Spaghetti mit zarter Hähnchenbrust

in cremiger Safran-Spinat-Sauce



20-30min



2 Personen

Heute in deiner Box: beste italienische Pasta, die du mit lecker gebratener Hähnchenbrust und Kirschtomaten sowie einer fein abgeschmeckten Spinatsauce mit Safran servierst. Das geht schnell und schmeckt!

Was du von uns bekommst

- 250g Spaghetti ¹
- 1 Zwiebel
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen Safranfäden
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Packung Kirschtomaten
- 1 Packung Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- 1 gehäufter EL Weizenmehl ¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Kochtopf
- 2 mittelgroße Pfannen
- Mörser und Stößel
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 954.0kcal, Fett 36.1g, Eiweiß 48.9g, Kohlenhydrate 102.9g



1. Zwiebel schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Zitrone** fein abreiben und die **Zitrone** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden.



4. Sauce zubereiten

Die **Zwiebeln** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl 1-2Min. farblos anschwitzen. Mit 1 gehäuften EL Mehl verrühren und mit **150-200ml Pastawasser** ablöschen. Den **Safran** und die **Crème fraîche** unterrühren und die **Sauce** 3-4Min. sanft köcheln lassen. Noch etwas Wasser hinzufügen, sollte die **Sauce** zu stark eindicken. Mit Salz, Pfeffer und **1-2TL Zitronensaft** abschmecken.



2. Safran zerstoßen

Den **Safran** mit 1 Prise Salz in einem Mörser fein zerstoßen oder mit der **Crème fraîche** pürieren. Das **Fleisch** trocken tupfen und in 1-2cm breite Scheiben schneiden. Die **Kirschtomaten** halbieren.



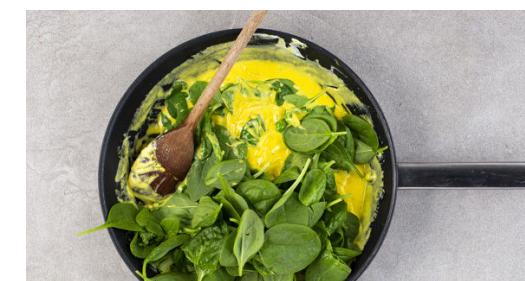
5. Fleisch braten

Das **Fleisch** in einer zweiten mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze ca. 2Min. rundum scharf anbraten. Die **Kirschtomaten** hinzugeben und 1-2Min. mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



3. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher **200ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen.



6. Spinat zugeben

3/4 des Spinats zur **Sauce** geben, kurz umrühren und zusammenfallen lassen. Erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer noch **Pastawasser** übrig hat, kann dieses auch noch unterrühren. Die **Pasta** mit der **Sauce** vermengen und mit dem **Fleisch** und den **Tomaten** anrichten. Mit dem **Zitronenabrieb** und dem **restlichen Spinat** garnieren und mit den **Zitronenspalten** servieren.