



## Spaghetti mit zarter Hähnchenbrust

in cremiger Safran-Spinat-Sauce



20-30min



3-4 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!

- 500g Spaghetti <sup>1</sup>
- 2 Zwiebeln
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen Safranfäden
- 1 Packung Schlagsahne <sup>7</sup>
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Packung Kirschtomaten
- 1 Packung Babyspinat

- 2 gehäufte EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

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

Energie 865.0kcal, Fett 28.7g, Eiweiß 47.9g, Kohlenhydrate 100.7g



#### 4. Sauce zubereiten

## 2. Safran zerstoßen

## 5. Fleisch braten

### 3. Pasta kochen

## 6. Spinat zugeben

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**  
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an. [!\[\]\(c50c8b7b2cc2cf9ff925edec0ee94c0d\_img.jpg\)](#) [!\[\]\(8bed43dc33ecdde61e2f76c8f5517125\_img.jpg\)](#) [!\[\]\(047f882704cdc566325d0a83645d692e\_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**