



Spaghetti mit zarter Hähnchenbrust

in cremiger Safran-Spinat-Sauce



ca. 20min



3-4 Personen

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

- 400g Bio-Spaghetti ¹
- 2 Zwiebeln
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Pck. Safran
- 200ml Kochsahne ²
- 2 Pck. gewürfelte Hähnchenbrust
- 500g Kirschtomaten
- 200g Babyspinat

- 2EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- großer Topf
- mittelgroße Pfanne
- große Pfanne
- Mörser und Stößel
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Energie 879kcal, Fett 32.4g,
Kohlenhydrate 104.5g, Eiweiß 40.4g



4. Sauce zubereiten

2. Safran zerstoßen

5. Fleisch braten

3. Pasta kochen

6. Spinat zugeben

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [📷](#) [📺](#) [📱](#) [#marleyspooning](#)