



Hähnchen-Pasta mit Oregano und getrockneten Tomaten



20-30min



3-4 Personen

Ein echtes Wohlfühlessen für Groß und Klein ist dieses köstliche Pastagericht mit zartem Hähnchenfleisch in einer sahnigen Sauce aus Crème fraîche, getrockneten Tomaten und frischem Oregano. Noch dazu ist es ganz fix zubereitet!

- 2 Packungen Hähnchenbrustfilet
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Packungen getrocknete Tomaten
- 500g Tagliatelle ¹
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 10g frischer Oregano

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- großer Topf
- große Pfanne
- Fleischklopf
- Frischhaltefolie
- Messbecher
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 914kcal, Fett 34.7g,
Kohlenhydrate 95.9g, Eiweiß 52.0g



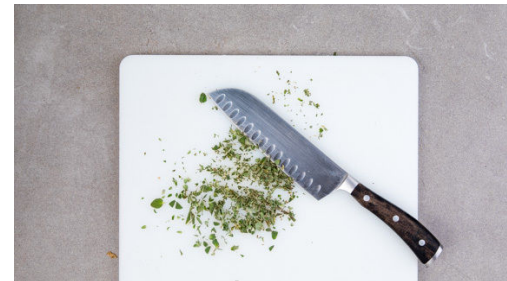
Das **Fleisch** trocken tupfen und so halbieren, dass **je 2 dünne Schnitzel** entstehen. Ggf. das **Fleisch** zwischen Klarsichtfolie legen und mit einem Fleischklopfer oder einer schweren Pfanne ca. 1cm dünn plattieren. Das **Fleisch** mit 2EL Olivenöl einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **getrockneten Tomaten** in dünne Streifen schneiden.



Ca. 500ml Wasser in die heiße Pfanne geben und das **Brühgewürz** dazugeben. Die **getrockneten Tomaten**, den **Knoblauch** und die **Crème fraîche** unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Fleisch samt ausgetretenem Saft** in die **Sauce** legen und alles 7-8Min. sanft köcheln lassen.



In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, dabei **1 Tasse Kochwasser** auffangen.



Die **Oreganoblättchen** von den Stängeln zupfen, einige **Oreganoblättchen** für die Dekoration beiseitelegen, den **Rest** grob schneiden. Die **1/2 des geschnittenen Oreganos** in die **Sauce** geben. Die **Sauce** erneut mit Salz und Pfeffer sowie 1 Prise Zucker abschmecken.



Das **Fleisch** in einer großen Pfanne bei starker Hitze auf jeder Seite ca. 2Min. scharf anbraten, dann aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller beiseitestellen. Die Temperatur auf die niedrigste Stufe reduzieren.



Die **Pasta** mit dem **restlichen geschnittenen Oregano, 2-4EL Sauce** und etwas **Kochwasser nach Bedarf** vermengen. Das **Hähnchen** auf der **Pasta** anrichten, die **restliche Sauce** darüberggeben. Mit den **Organoblättchen** garnieren und mit frisch gemahlenem Pfeffer nach Geschmack servieren.