



## 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!



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

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

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

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

Energie 957kcal, Fett 36.1g,  
Kohlenhydrate 103.0g, Eiweiß 49.2g



#### 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. [!\[\]\(d3102649f02e825ddb76dc3de0190154\_img.jpg\)](#) [!\[\]\(55ca3a38dbb940110628e54e3ea7505d\_img.jpg\)](#) [!\[\]\(1ad7b9dfa1e10e48660df5dd18a1b20c\_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**