



## Spaghetti al pollo

in cremiger Zucchini-Möhren-Sauce



30-40min



2 Personen

Noch vor 40 Jahren war die Zucchini in Deutschland kaum bekannt, heute zählt sie zu den beliebtesten Gemüsesorten in unseren Gärten und auf unseren Tellern! Kein Wunder bei ihrem sommerlich-frischen Geschmack und ihrer Vielseitigkeit. Für dieses schnelle Pastagericht wird sie geraspelt mit Karotte angebraten und anschließend in einer köstlichen Frischkäsesauce mit Spaghetti und zartem Hähnchen serviert.

## Was du von uns bekommst

- 1 Hühnerbrühwürfel 9
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zucchini
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Packung Frischkäse
- 1 Päckchen Berbere-Gewürzmischung
- 3 Karotten
- 1 Zwiebel
- 10g frische Petersilie
- 250g Spaghetti 1

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Pfanne
- Kochtopf
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 887kcal, Fett 25.2g, Kohlenhydrate 109.9g, Eiweiß 49.9g



### 1. Zwiebel schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zwiebel** und die **Knoblauchzehe** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken.



### 2. Hähnchen anbraten

Die **Hähnchenbrust** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. **Nach Geschmack** mit der **Gewürzmischung** und 1-2EL Olivenöl vermengen und ca. 2-3Min. in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten. Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** hinzufügen und weitere 2-3Min. anschwitzen.



### 3. Sauce ansetzen

Das **Hähnchen** mit **200-250ml Wasser** ablöschen, den **Brühwürfel** hineinbröseln und alles ca. 8-10Min. leicht köcheln lassen.



### 4. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Spaghetti** hineingeben und in ca. 9-10Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, dabei etwas **Pastawasser** für später auffangen. Die **Nudeln** warm halten und den Topf beiseitestellen.



### 5. Gemüse raspeln

Inzwischen die **Karotten** schälen, die Enden abschneiden, dann die **Karotten** mit der groben Seite einer Küchenreibe grob raspeln. Die Enden der **Zucchini** abschneiden und die **Zucchini** ebenfalls grob raspeln.



### 6. Spaghetti mischen

Das **geraspelte Gemüse** im Nudeltopf mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann die **Nudeln** unterheben. Die **1/2 des Frischkäses** mit den **Hähnchenwürfeln**, Salz, Pfeffer und **evtl. der restlichen Gewürzmischung** verrühren, die **Petersilie** unterheben. Mit den **Nudeln** und ggf. etwas **Pastawasser** vermengen und servieren.