



## Spaghetti mit zarter Hähnchenbrust

in cremiger Safran-Spinat-Sauce



ca. 20min



4 Portionen

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!



## Was du von uns bekommst

- 400g Bio-Spaghetti <sup>1</sup>
- 2 Zwiebeln
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Pck. Safran
- 200ml Kochsahne <sup>2</sup>
- 2 Pck. gewürfelte Hähnchenbrust
- 500g Kirschtomaten
- 200g Babyspinat (ungewaschen)

## Was du zu Hause benötigst

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

## Küchenutensilien

- großer Topf
- mittelgroße Pfanne
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

### Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 810kcal, Fett 31.3g, Kohlenhydrate 88.5g, Eiweiß 41.2g



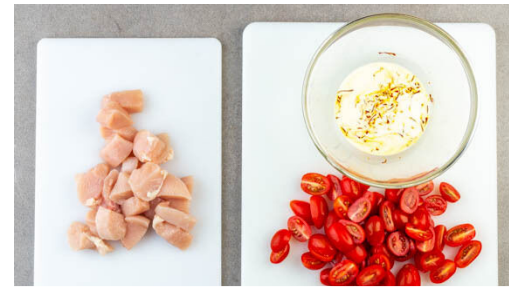
### 1. Zwiebeln schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Zitrone** fein abreiben und die **Zitrone** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden.



### 4. Sauce zubereiten

Die **Zwiebeln** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl 1-2Min. farblos anschwitzen. Mit 2 gehäuften EL Mehl verrühren und mit **300-350ml Pastawasser** ablöschen. Den **Safran** und die **Sahne** unterrühren und die **Sauce** 3-4Min. sanft köcheln lassen. Noch etwas Wasser hinzufügen, sollte die **Sauce** zu stark eindicken. Mit Salz, Pfeffer und **1-2TL Zitronensaft** abschmecken.



### 2. Zutaten vorbereiten

Den **Safran** mit einem Löffelrücken sanft zerdrücken, dann mit 1 Prise Salz und der **Sahne** verrühren. Das **Fleisch** trocken tupfen. Die **Tomaten** halbieren.



### 5. Fleisch braten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze ca. 2Min. rundum scharf anbraten. Die **Tomaten** hinzugeben und 1-2Min. mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



### 3. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher **350ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen.



### 6. Spinat zugeben

**¾ des Spinats** zur **Sauce** geben, kurz umrühren und zusammenfallen lassen. Erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer noch **Pastawasser** übrig hat, kann dieses auch noch unterrühren. Die **Pasta** mit der **Sauce** vermengen und mit dem **Fleisch** und den **Tomaten** anrichten. Mit der **Zitronenschale** und dem **restlichen Spinat** garnieren und mit den **Zitronenspalten** servieren.