



Spaghetti al pollo

in cremiger Zucchini-Möhren-Sauce



ca. 25min



3 Portionen

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 Sauce mit Crème fraîche, Spaghetti und zartem Hühnchen serviert.

Was du von uns bekommst

- 400g Bio-Spaghetti ¹
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Petersilie
- 500g Hähnchenstreifen italienische Art
- 1 Pck. Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 1 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 1 Zucchini
- 2 Karotten
- 1 Becher Crème fraîche ²
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Küchenwaage
- Messbecher
- Küchenreibe
- 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 1007kcal, Fett 53.4g, Kohlenhydrate 87.6g, Eiweiß 42.0g



1. Zwiebel schneiden

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



4. Pasta kochen

300g Pasta in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die **Pasta** im Sieb z. B. mit einem Teller abdecken, damit sie nicht auskühlt. Den Topf aufbewahren.



2. Fleisch braten

375g Fleisch mit 1½EL Olivenöl und der **Gewürzmischung** in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** dazugeben und 2-3Min. mitbraten.



5. Gemüse anbraten

Die **Zucchini** mit einer Küchenreibe grob raspeln. Die **Karotten** ggf. schälen und ebenfalls grob reiben. Die **Zucchini-** und die **Karottenraspel** in dem Topf mit 1½EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten.



3. Sauce ansetzen

Das **Fleisch** mit 250-300ml Wasser ablöschen, die **½ des Brühgewürzes** unterrühren und die **Sauce** 8-10Min. sanft köcheln lassen.



6. Sauce fertigstellen

Die **Crème fraîche** und die **Petersilie** in die **Sauce** rühren und die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann mit der **Pasta** unter das **Gemüse** mengen, dabei ggf. etwas **Pastawasser** zugeben. Auf tiefe Teller verteilen und mit dem **Käse** garniert servieren.