



Paprika-Hähnchen-Pasta Fajita-Style

mit Koriander und Käse



20-30min



2 Personen

Heute machen wir One-Pot-Pasta! Nein, Moment ... Fajitas! Nein, Moment ... Ach, ist ja auch egal, jedenfalls geht's superfix und wird richtig lecker – und auch der in Rekordzeit abgewickelte Abwasch wird sich sehen lassen können, denn wir brauchen nur einen einzigen Topf! Du willst Details? Na gut: Es gibt zartes Hähnchen und bunte Paprika in käsig-knoblauchiger Sauce mit frischem Koriander. Probieren musst du nun aber selbst!

Was du von uns bekommst

- 1 rote Paprika
- 1 grüne Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 1 Packung Milch ⁷
- 250g Torchiette ¹
- 1 Packung Pizzakäse ⁷
- 1 Päckchen Chiliflocken
- 10g frischer Koriander

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- Messbecher

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 966kcal, Fett 30.1g, Kohlenhydrate 113.4g, Eiweiß 55.5g



1. Gemüse schneiden

Die **rote** und die **grüne Paprika** vierteln, entkernen und in 0,5-1cm breite Streifen schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



4. Gemüse braten

Die **Zwiebelstreifen** im selben Topf mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten, die **Paprika** und den **Knoblauch** dazugeben und 1-2Min. mitbraten.



2. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und in 0,5-1cm dünne Streifen schneiden.



5. Hähnchen-Pasta ansetzen

Die **Fleischstreifen** in den Topf geben, das **Brühwürz** und die **1/2 der Gewürzmischung** unterrühren. Die **Milch** und 250ml Wasser angießen und zum Kochen bringen, die **Pasta** zugeben und unter gelegentlichem Rühren 15-20Min. köcheln lassen.



3. Fleisch braten

Das **Fleisch** in einem großen Topf mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen, der Topf wird direkt weiterverwendet.



6. Fertigstellen

Sobald die **Pasta** gar ist, den **Käse** unterrühren und mit Salz, Pfeffer, den **Chiliflocken nach Wunsch** und der **restlichen Gewürzmischung** abschmecken. Den **Koriander** ohne harte Stängel grob schneiden und die **Paprika-Hähnchen-Pasta** mit dem **Koriander** garniert servieren.