



## Paprika-Hähnchen-Pasta Fajita-Style

mit Koriander und Käse



20-30min



3-4 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

- 2 rote Paprika
- 1 grüne Paprika
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 2 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 2 Packungen Milch <sup>7</sup>
- 500g Torchiette <sup>1</sup>
- 2 Packungen Pizzakäse
- 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 948kcal, Fett 29.8g, Kohlenhydrate 110.8g, Eiweiß 54.7g



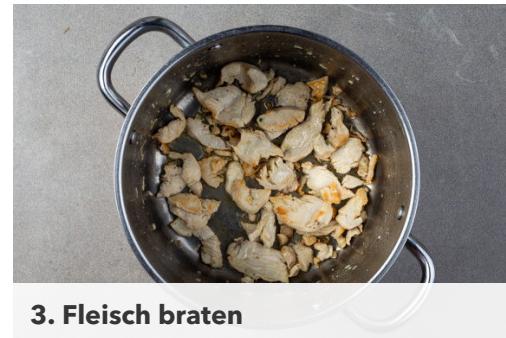
### 1. Gemüse schneiden

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



### 2. Fleisch vorbereiten

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



### 3. Fleisch braten

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



### 4. Gemüse braten

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



### 5. Hähnchen-Pasta ansetzen

Die **Fleischstreifen** in den Topf geben, das **Brühgewürz** und die **1/2 der Gewürzmischung** unterrühren. Die **Milch** und 500ml Wasser angießen und zum Kochen bringen, die **Pasta** zugeben und unter gelegentlichem Rühren 15-20Min. köcheln lassen.



### 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.