



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
- 2 Packungen Hähnchenbrustfilet
- 2 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 2 Packungen Milch⁷
- 500g Penne¹
- 100g geriebener Gouda⁷
- 1 Päckchen Chiliflocken
- 10g 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 949kcal, Fett 29.4g, Kohlenhydrate 110.8g, Eiweiß 55.6g



1. Gemüse schneiden



4. Gemüse braten

Die **Zwiebeln** im selben Topf mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. goldbraun anbraten. Die **Paprika** und den **Knoblauch** dazugeben und 1-2Min. mitbraten.



2. Fleisch vorbereiten



5. Pasta garen

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



3. Fleisch anbraten



6. Abschmecken und servieren

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