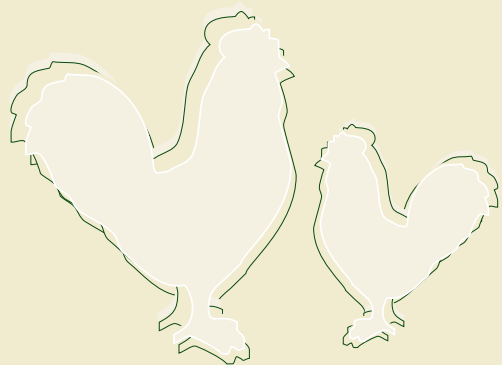


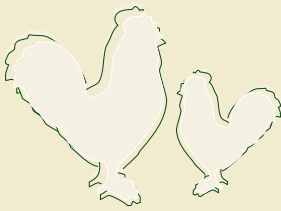


HÄHNCHEN-MAKKARONI

mit Champignons, Rucola und Parmesan



Landgeflügel



HÄHNCHEN-MAKKARONI

mit Champignons, Rucola und Parmesan

Zutaten für 4 Personen:

8 Stück	Hähnchenoberschenkelfleisch
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
200 g	kleine Champignons
2	Strauchtomaten
400 g	Makkaroni
	Salz
1 EL	Olivenöl
200 ml	Sahne
150 ml	Geflügelbrühe
1 Bund	junger Rucola
	Pfeffer aus der Mühle
50 g	Parmesan (grob)



Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch in feine Würfel schneiden, Champignons halbieren. Strauchtomaten vierteln, vom Fruchtfleisch befreien und in Würfel schneiden.

Hähnchenfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Nudeln bissfest garen.

Zwiebel und Knoblauch 2 bis 3 Minuten in 1 EL Olivenöl andünsten. Champignons und Hähnchenfleisch dazugeben und 3 bis 4 Minuten anbraten bis das Fleisch goldbraun ist. Sahne und Brühe hinzufügen und etwa 5 Minuten einkochen lassen.

Rucola und Tomatenwürfeln unter die Hähnchen-Makkaroni-Mischung heben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Parmesan bestreut servieren.

Weitere leckere Rezepte unter
www.deutsches-gefluegel.de

www.landgefluegel.de