

Hähnchenragout

Zutaten für 4 Portionen:

- 500g Bandnudeln (alternativ jede andere Pasta)
- 500g Hähnchenbrustfilets/-geschnetztes
- 30g Butterschmalz (alternativ Öl + Butter)
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Mehl
- ¼l Hühnerbrühe (alternativ Gemüsebrühe)
- 200g Creme fraiche (alternativ Schmand)
- Salz, Pfeffer
- Schnittlauch

- 1) Pasta in Salzwasser gemäß Packungsanleitung kochen.
- 2) Hähnchenbrustfilets in Streifen schneiden und im heißen Butterschmalz anbraten.
- 3) Zwiebeln abziehen und würfeln, nach 2-3 Minuten dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4) 5 Minuten später das Mehl darüber stäuben, kurz anschwitzen und das Tomatenmark dazugeben. Mit der Brühe ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen.
- 5) Creme fraiche unterrühren.
- 6) Mit Schnittlauchröllchen bestreuen, ggf. noch mal mit Salz und Pfeffer abschmecken.