

Kochen mit Klaus

Nicko's Farfalle con Pollo

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 250 g Farfalle, 1 Zwiebel, 3 Knoblauchzehen, 1 gelbe Paprika, Pfeffer,
- Salz, 500 g Hähnchenbrust, Olivenöl, 350 ml Hühnerbrühe,
- 100 g TK-Erbesen, 1 Pck. Fix f. Spaghetti alla Carbonara, 80 ml Sahne,
- 2 EL helle Sauce, TK-Basilikum, Chilifäden, frisches Basilikum

Zubereitung:

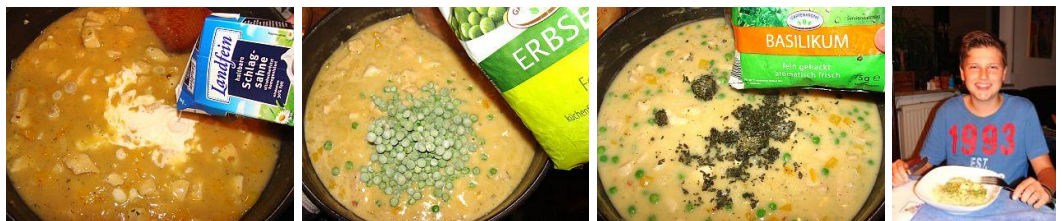
1. Zwiebel u. Knoblauch abziehen, fein würfeln. Paprika entkernen, waschen u. klein würfeln. Hähnchenbrust waschen, trocknen u. würfeln. Nudeln nach Angabe zubereiten.



2. Huhn in heißem Olivenöl anbraten, Zwiebeln u. Knobi zugeben, glasig dünsten. Paprika mitbraten. Mit Brühe ablöschen, Fix u. helle Sauce einrühren, aufkochen. Mit Sahne verlängern. Erbsen zugeben u. ca. 5 Min. köcheln lassen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Basilikum unterheben.



3. Nudeln abtropfen lassen, in tiefen Tellern mit Sauce bedeckt u. Chilifäden u. frischem Basilikum garniert anrichten.



Tipp des Chaoten: Dazu einen kühlen Weißwein genießen!

