

Kochen mit Klaus

Tagliatelle mit Spinat & Hähnchen

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 500 g Hähnchenbrustfilets, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, Pfeffer, Salz,
- Öl, 300 g TK-Blattspinat, 400 g Tagliatelle (Kühlregal), 2 EL Olivenöl,
- 250 ml Cremefine, 1 EL helle Sauce, Muskat, Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Spinat auftauen u. kleiner putzen. Huhn mittel würfeln.



2. Huhn in heißem Öl scharf anbraten, herausnehmen, mit Salz u. Pfeffer würzen. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett glasig dünsten. Spinat 5 Min. mitbraten. Mit Cremefine ablöschen. Helle Sauce einrühren, aufkochen u. 15 Min. einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer u. Muskat würzen. Tagliatelle im kochenden Salzwasser ca. 4 Min. bissfest garen u. in einem Sieb abgießen. Tagliatelle nicht abschrecken, sondern mit 1 EL Olivenöl mischen u. beiseitestellen



3. Huhn u. Kräuter unterheben u. erwärmen. Tagliatelle mit Spinat u. Huhn bedeckt auf Tellern anrichten.



Tipps des Chaoten: Dazu einen trockenen Weißwein reichen.

