



Hähnchen in cremiger Parmesan-Sauce

Zutaten

- 250 g Tagliatelle
- etwas Salz
- 200 g Kirschtomaten
- 70 g Parmesan
- 600 g Hähnchenbrustfilet
- 1 EL Olivenöl
- 150 ml Wasser
- 100 ml Sahne zum Kochen, 15 % Fett
- 1 Beutel MAGGI Herzensküche Würzpaste für Paprika-Sahne-Hähnchen
- 6 Stängel Basilikum

Zubereitung

1. Tagliatelle in Salzwasser kochen, abtropfen lassen und warm halten.
2. Kirschtomaten waschen und halbieren. Basilikum waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden. Parmesan reiben.
3. Hähnchenbrustfilets trockentupfen und halbieren. In einer Pfanne in heißem Öl von beiden Seiten goldbraun anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen.
4. Wasser und Kochsahne zum Bratsatz gießen, MAGGI Herzensküche Würzpaste für Paprika-Sahne-Hähnchen einrühren und alles aufkochen.
5. Hähnchen wieder in die Pfanne geben und zugedeckt ca. 10 Min. bei geringer Wärmezufuhr garen. Nach 5 Min. Kochzeit die Kirschtomaten zugeben. Pfanne vom Herd nehmen, Parmesan hinzugeben und unterrühren.
6. Mit dem Basilikum bestreut und den Tagliatelle servieren.

Nährwert-Anzeige

Energie	734 kcal
Protein	68 g
Kohlenhydrate	66 g
Fett	21 g

🕒 30 Minuten

⊕ 3 Portionen