



# ONE POT PASTA MIT HÄHNCHENSTREIFEN



30 Min.



mit Fleisch

## Zutaten 4 Portionen

400 g	Mais-Hähnchenbrustfilet
2 EL	Rapsöl
100 g	Zuckerschoten
100 g	grüne Bohnen
450 g	Nudeln (z. B. Penne)
1 l	Gemüsebrühe
1 Packung(en)	Petrella mit frischen Frühlingszwiebeln (á 125 g)
100 ml	Milch oder Wasser
1 TL	Zitronensaft
etwas	Salz und Pfeffer
2	Strauchtomate(n)

## Petrella Produkte



Petrella Frühlingszwiebel



# ONE POT PASTA MIT HÄHNCHENSTREIFEN



30 Min.



mit Fleisch

## So wird's gemacht

1. Hähnchenbrust abtupfen, in Streifen schneiden, in einem heißen Topf mit Öl anbraten. Danach das Fleisch aus dem Topf nehmen.
2. Zuckerschoten und Bohnen waschen, in breite Streifen schneiden.
3. Die Streifen mit den Nudeln und der Gemüsebrühe in den Topf geben, zum Kochen bringen und ca.15-17 Minuten leicht köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren.
4. Petrella Frühlingszwiebel mit Milch/Wasser und Zitronensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und dann die Hähnchenstreifen zugeben.
5. Strauchtomaten waschen, vierteln, das weiche Innere entfernen und das Tomatenfleisch würfeln.
6. Pasta auf Tellern verteilen und mit Tomatenwürfeln bestreuen.