



Pasta mit Hähnchen



50 Min.



mit Fleisch

Zutaten 4 Personen

| | |
|---------------|--|
| 200 g | Pasta |
| 300 g | Karotten |
| 1 | Zwiebel(en) |
| 1 | Knoblauchzehe(n) |
| 300 g | Hähnchenfleisch |
| etwas | (Bio-)Zitronenabrieb |
| etwas | Salz und Pfeffer |
| 150 ml | Kochsahne |
| 1 Packung(en) | Petrella mit frischem Schnittlauch (à 125 g) |
| 3 Stangen | Lauchzwiebel |

Petrella Produkte



Petrella Schnittlauch



Pasta mit Hähnchen



50 Min.



mit Fleisch

So wird's gemacht

1. Die Pasta nach Packungsanweisung kochen und beim Abgießen eine Kelle Pastawasser aufheben.
2. Währenddessen die Karotten schälen und in dünne Stifte schneiden. Die Zwiebel(n) und den Knoblauch schälen und fein hacken. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden.
3. Das Hähnchen würfeln, in einer großen Pfanne mit Öl und Zitronenabrieb anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann Zwiebel und Knoblauch dazugeben und glasig dünsten.
4. Anschließend Kochsahne dazu gießen, das Pastawasser zugeben und den Petrella Schnittlauch einrühren. Dann die Möhrenstifte und Lauchzwiebeln zugeben und köcheln lassen.
5. Zum Schluss die Pasta einrühren und servieren.