



Ofenpasta mit Hähnchen

Zutaten:

2 Hähnchenbrüste
400g Nudeln (gekocht)
150g Mozzarella
4EL Pesto
150g Creme Fraiche
Butter
Kräuter
Tomate
Knoblauch
Zwiebeln
Tomatensauce (fertig)



Zubereitung:

Kochen Sie die Nudeln ab und lassen Sie sie abkühlen oder nehmen Sie die Nudeln vom Vortag.

Entfernen Sie die Sehnen aus den Hähnchen-Brüsten und schneiden Sie sie in grobe Stücke.

Erhitzen Sie Öl in einer Pfanne. Geben Sie das Hähnchen in die Pfanne, damit es etwas Farbe bekommt. Schneiden Sie eine Knoblauchzweig und eine Zwiebel klein und geben Sie sie dazu. Wenn die Hähnchenbrüste braun sind geben Sie noch ein paar Kräuter darüber und schwenken Sie alles kurz durch.

Nehmen Sie sich ein Backblech. Formen Sie kleine Nester aus Ihren Nudeln und geben Sie sie aufs Backblech. Bedecken Sie die Nudelnester mit der Tomatensauce, Creme Fraiche und den Hähnchenbrüstchen. Schneiden Sie den Mozzarella in etwas dickere Scheiben und legen Sie ihn ebenfalls auf die Nester. Darüber geben Sie das Pesto. Stellen Sie das Backblech bei 180°C für etwa 12 Minuten in den Ofen.

Richten Sie alles auf Tellern an und garnieren Sie, wenn Sie mögen mit ein paar Kräutern der Saison, wenn Sie welche zur Hand haben.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.