

Pastashop24.de

Scharfmacher: Penne Peperoncino mit Huhn

Zutaten für 4 Personen:

500g Penne Peperoncino
500g Hähnchenfilet
250g Kirschtomaten
1 Bund Frühlingszwiebeln
Olivenöl
Gewürzmischung Aglio Peperoncino
frische glatte Petersilie gehackt
frisch geriebener Parmesan



Zubereitung:

Die Pasta nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen, abgießen und etwas Salzwasser auffangen.

Etwas Aglio Peperoncino (oder Paprikapulver) mit Olivenöl verrühren. Hähnchenfilet säubern, in Filetstreifen schneiden und mit Gewürzmischung einreiben, etwas salzen. In etwas Olivenöl scharf anbraten. Frühlingszwiebeln in größere Stücke schneiden, Kirschtomaten halbieren, dazugeben und kurz mitbraten. Etwas aufgefangenes Salzwasser dazugeben und kurz einköcheln lassen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie unterheben. Mit etwas Olivenöl beträufeln.

Die Nudeln mit Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten, etwas Parmesan darübergeben und servieren.