

# Pastashop24.de

## Caserecce mit Zucchini in Hühnchen-Gorgonzola

### Zutaten für 3 Personen:

250g Caserecce Bianchi  
500g Hühnchenfilet  
2 mittelgroße Zucchini  
250ml Milch  
150ml Sahne  
1 Ecke Cambozola  
3 Stängel Frühlingszwiebeln  
Saft von 1/2 Zitrone  
1 TL Gewürzmischung Aglio Peperoncino  
(Spaghetta oder Vasetto)  
Olivenöl  
Pfeffer, Salz (auch gerne Fleur de Sel aux épices grillées)  
glatte Petersilie



### Zubereitung:

Hühnchenfilet in mittelgroße Würfel schneiden und Haut entfernen. Etwas trockentupfen. Mit etwas Salz, Pfeffer und Chiligewürz würzen. Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Petersilie waschen, trocknen und klein hacken. Zucchini putzen, längs halbieren und in Stücke schneiden. Cambozola würfeln.

Milch und Sahne in einem Topf erhitzen und Cambozola-Würfel darin schmelzen lassen.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Hühnchenstücke darin scharf anbraten, die Frühlingszwiebeln kurz vor Schluss dazugeben. In eine Schüssel geben und beiseite stellen. Zucchini im gleichen Bratfett scharf anbraten, mit etwas Salz (oder Sel aux épices grillée) würzen und später die gebratenen Hühnchenfilets dazugeben. Petersilie unterrühren. Cambozola-Sahne darüber geben und aufkochen lassen. Vorsichtig abschmecken und etwas Zitronensaft dazugeben.

Die Pasta nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen. Tropfnasse Pasta unter die Hühnchen-Sahne geben, nochmal etwas aufkochen lassen und auf vorgewärmten Tellern servieren.