



# Pasta mit getrockneten Tomaten, Sahne & Hähnchen



## Zutaten

### Menge

1 kleine	Knoblauchzehe
80 g	Parmesan
	Salz
2	Schalotten
1 kleines Bund	frischer Oregano
6	getrocknete Tomaten
100 ml	Sahne
1 EL	Butter
1/2	unbehandelte Zitrone
1 kleines Bund	Basilikum
150 g	Hähnchenbrustfilet
200 g	Spaghetti
120 g	braune Champignons
1 kleines Bund	glatte Petersilie
2 EL	Öl
200 g	Crème fraîche
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

## Rezeptinfo

### Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min.

pro Portion: 5142 kJ, 1229 kcal, 100 g Kohlenhydrate, 52,7 g Eiweiß, 72,4 g Fett, 219 mg Cholesterin, 9,72 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

**schnell**

## Zubereitung

Suchst du noch nach einem leckeren Rezept für einen besonderen Anlass? Dann solltest du unbedingt unsere leckeren Spaghetti mit Hähnchen, getrockneten Tomaten und Champignon-Rahm-Soße probieren! Unsere Spaghetti mit angebratenen Hähnchenfleisch und einer Pilz-Rahm-Soße aus frischen Kräutern, geriebenem Parmesan und Crème fraîche ist wirklich super einfach zubereitet und mega lecker. Wenn du also Lust auf ein besonderes Gericht hast, welches aber auch schnell zubereitet ist, solltest du unsere Spaghetti mit Hähnchen und Champignons unbedingt ausprobieren! So einfach geht's:

### Step 1:

Zuerst viertelst du die Champignons. Die Schalotten und den Knoblauch fein hacken, die getrockneten Tomaten würfeln und das Hähnchen in grobe Würfel schneiden. Dann kannst du das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hähnchen von allen Seiten kurz und kräftig anbraten. Das Hähnchen mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen.

### Step 2:

Jetzt kannst du schon einmal die Nudeln in Salzwasser al dente garen. Dann 1 Esslöffel Butter in die Pfanne geben und zunächst die Pilze, dann auch die Zwiebeln und den Knoblauch darin anbraten. Das Gemüse löschst du mit Sahne und Crème fraîche ab und würzt alles mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und etwas Zitronensaft. Dann die getrockneten Tomaten einrühren. Zum Schluss noch die Kräuter fein hacken, den Parmesan fein reiben und beides zur Hälfte in die Soße rühren.

### Step 3:

Die Pasta abgießen und mit der Soße und dem Hähnchen in der Pfanne vermengen. Sofort mit den restlichen Kräutern und dem Parmesan bestreut servieren.