

One-Pot-Pasta

Ein schnelles Nudelgericht aus einem Topf.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Hähnchenfilets:

500 g Hähnchenbrustfilets
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
gemahlener Kurkuma
2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

Zutaten:

150 g Brokkoli
150 g Kirschtomaten
1 Knoblauchzehe
200 g Nudeln (z. B. Penne)
1 TL Tomatenmark
550 - 600 ml Gemüsefond oder Brühe
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Chiliflocken

Außerdem:

75 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
etwa 3 EL gehobelter Parmesan
Basilikumblätter

1 Vorbereiten:

Hähnchenbrustfilets unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen und in etwa 2,5 cm dicke Stücke schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Kurkuma würzen. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Hähnchenstücke darin anbraten, so dass alle Seiten Farbe haben. Brokkoli putzen und in Röschen teilen. Tomaten waschen und halbieren. Knoblauchzehe abziehen und in feine Scheiben schneiden.

2 Zubereiten:

Nudeln, Tomaten, Tomatenmark, Knoblauch und Hähnchenstücke in einen großen Topf geben. Gemüsefond zugeben und aufkochen. Etwa 5 Min. mit Deckel bei mittlerer Hitze köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren. Dann Brokkoliröschen zugeben und weitere 5 Min. köcheln lassen. Den Eintopf mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken und etwa 5 Min. stehen lassen.

3 Vor dem Servieren Crème-fraîche-Kleckse, Parmesan und Basilikumblätter daraufgeben.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch tiefgekühlten Brokkoli nehmen.