



Essen fürs echte Leben.

Cremige Geflügel-Tagliatelle

Zutaten (für 3 Personen):

2 Hähnchenbrustfilets
1 Zwiebel
2 EL Speiseöl
Salz
Pfeffer
1 Dose Sonnen Bassermann Mein Hühner-Nudeltopf (800 g)
100 g Erbsen (TK)
400 g frische grüne Tagliatelle (Kühltheke)
100 g Sahne
100 g Sahne Schmelzkäse
heller Saucenbinder

Zubereitung:

Hähnchenbrustfilets und Zwiebel würfeln und beides in heißem Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und Mein Hühner-Nudeltopf und Erbsen dazugeben. Tagliatelle untermischen und ca. 10 Minuten garen. Sahne und Schmelzkäse unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Currypulver abschmecken, mit Saucenbinder andicken und servieren. Guten Appetit!

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach