

# HÄHNCHEN IN PAPRIKA-SAHNE SAUCE MIT NUDELN

Vorbereitungszeit 20 Minuten | Kochzeit 10 Minuten |  
Leicht | 2 Portionen



Nudeln mit Hähnchen in Paprika-Sahnesauce ist ein Gericht, das super einfach zu kochen ist und dazu noch wunderbar schmeckt. Die frischen Zutaten und die Hähnchenkeulen sind eine perfekte Mischung, die nicht nur kulinarisch ein echtes Highlight sind, sondern auch der Seele richtig gut tun.

## Schritt 01

Paprika waschen, trocknen und auf einem Blech in den Ofen schieben. Grillfunktion anstellen und im Ofen rösten lassen, bis sie leicht schwarz werden. Paprika als nächstes in eine Schüssel legen, mit einem Teller abdecken und nach ca. 5-10 Minuten schälen.

## Schritt 02

Hähnchenkeulen mit einem Messer am oberen Knochen einmal herumschneiden. In der Mitte der Keule das Gelenk erfühlen und dort quer durchschneiden. Die Haut der Keulen abziehen. An den Keulen längsseitig bis auf den Knochen runterschneiden, bis sich der Knochen lösen lässt. Überschüssiges Fett entfernen und Hähnchenfleisch in Stücke

schneiden.

## Schritt 03

Kirschtomaten waschen und halbieren. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und in Würfel schneiden. Zuletzt die gerösteten Paprika in feine Streifen schneiden.

## Schritt 04

Nudelwasser aufsetzen und die Orecchiette in das kochende, gut gesalzene Wasser geben. Olivenöl in der Pfanne erhitzen und das Hühnchen hinzugeben. Mit Salz würzen, wenden und nochmals mit Salz würzen. Brutzeln lassen und nebenbei Parmesan reiben. Die angebratenen Hähnchenstücke auf einen Teller geben und beiseitestellen.

## Schritt 05

Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch in die heiße Pfanne geben und etwas Olivenöl hinzugeben. Die Mischung umrühren und salzen. Paprikapulver hinzugeben und mit Sahne ablöschen. Die gerösteten Paprika und das Hähnchen hinzugehen, einkochen lassen, mit Pfeffer würzen und Zitronenabrieb hinzufügen. Anschließend den Spinat hineingeben und kurz köcheln lassen. Die Orecchiette ebenfalls in die Pfanne füllen und umrühren. Zuletzt den Zitronensaft und Parmesan hinzugeben. Fertig ist eine sehr leckere und cremige Pasta!

\* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt

der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

## Meine Pfannen und Töpfe\*:

### Nudeln mit Hähnchen in Paprika-Sahnesauce

#### Tipps

Die Hähnchenabschnitte und Knochen nicht wegwerfen, sie lassen sich hervorragend für eine Brühe verwenden.

Die gerösteten Paprika lassen sich auch wunderbar für Antipasti oder Salate nutzen.

Hähnchenkeulen sind sehr viel saftiger, geschmackvoller und günstiger als Hähnchenbrust.

#### Zutaten

##### Rezept für 2 Personen:

- 2 Hähnchenkeulen
- 1 Handvoll Kirschtomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 rote Paprika
- 250 g Orecchiette oder Pasta nach Wahl (Gewicht von ungekochter Pasta)
- Olivenöl zum Braten
- Salz
- etwa 20 g Parmesan
- 1 TL edelsüßer Paprika
- 250 ml Sahne
- Pfeffer aus der Mühle
- etwas Zitronenabrieb plus ein Spritzer Saft
- frischer Spinat (80 g)

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.1 / 5. Anzahl der Bewertungen 67

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

## [Meine Feierabendküche\\*](#)