



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

HÄHNCHEN ORECCHIETTE ALFREDO



ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 15 Minuten

Kochzeit

Unter 30 Minuten

PORTIONEN

2-3

ZUTATEN

- 300 Hähnchenbrustfilet
- 2-3 EL Olivenöl
- 1/2 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1-2 TL frische Kräuter (z. B. Oregano, Basilikum, Thymian, Rosmarin, Salbei), fein gehackt
- Salz und Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 EL Butter
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 1-2 Knoblauchzehen, gehackt
- 500 ml Hühnerbrühe
- 250 g Orecchiette-Nudeln
- 75 ml Sahne
- 50 g Parmesan, fein gerieben
- Fein geriebene Schale und Saft von 1 Zitrone
- 1 Handvoll frischer Babyspinat
- 1 Handvoll frischer, gehackter Basilikum zum Garnieren

ZUBEREITUNG

- 1) Die Hähnchenbrustfilets halbieren. Einen Esslöffel Olivenöl, Paprikapulver und die gehackten Kräuter vermengen und auf die Filets steichen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2) Einen Esslöffel Olivenöl im 20 cm großen Herzbräter aus Gusseisen von Le Creuset bei mittlerer Hitze auf dem Herd erhitzen. Sobald das Öl heiß ist, die Hähnchenbruststücke nacheinander in den Bräter geben, 2–3 Minuten pro Seite anbraten, bis sie goldbraun sind und danach auf einem Teller beiseite stellen.
- 3) Als nächstes die Butter im Bräter zerlassen. Die gewürfelte Zwiebel und den fein gehackten Knoblauch darin glasig anbraten. Die Zwiebel-Knoblauch-Mischung mit etwas Hühnerbrühe ablöschen. Den Rest der Brühe aufgießen und zum Kochen bringen. Die Orecchiette in den Bräter geben und unter ständigem Rühren 5 Minuten kochen.
- 4) Sahne, Parmesan, Zitronenschale, Saft und etwas Salz und Pfeffer unter die Pasta rühren. Die Hähnchenbruststücke in den Bräter direkt auf die Pasta legen. Den Deckel aufsetzen und 10–15 Minuten lang auf niedriger Stufe köcheln lassen (gemäß den Anweisungen der Pasta-Packung), bis das Hähnchen durchgegart ist und die Pasta al dente ist.
- 5) Die Hähnchenbruststücke wieder herausholen und auf einen Teller legen. Den Babyspinat unter die Nudeln rühren. Zuletzt das Fleisch wieder auf die Nudeln geben und mit frischem Basilikum garniert im Bräter servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2023 Le Creuset; www.lecreuset.com