

Hähnchen Nudelpfanne

Zutaten:

(4 Personen)

600 g	Hühnerbrust
500 g	Penne Nudeln
2	rote Paprikaschote
1	Zwiebel
300 g	braune Champignons
300 ml	Sahne
4 TL	Currypulver
4 TL	Paprikapulver
4 EL	Tomatenmark
	Salz, Pfeffer, Paprika
etwas	Olivenöl

So geht`s:

Die Hähnchenbrust in Stücke schneiden.

Die Paprikaschote und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden.

Die Champignons vorbereiten und schneiden.

Nudeln in reichlich Salzwasser kochen.

Das Fleisch in heißem Olivenöl in einer großen Pfanne anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Paprika, Zwiebeln und Pilze dazugeben und ca. 5 Minuten mitbraten. Die Hälfte der Sahne mit Currypulver, Paprikapulver und Tomatenmark dazugeben und aufkochen lassen.

Die restliche Sahne hinzufügen.

Aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bis die Nudeln fertig sind, weiter köcheln lassen. Diese dann abgießen und untermischen.

Noch 1 – 2 Minuten ziehen lassen und dann servieren.

