

Hähnchen-Geschnetzeltes mit Lauch, Schinken und Farfalle

 happy-mahlzeit.com/2019/12/08/hähnchen-geschnetzeltes-mit-lauch-schinken-und-farfalle/

Zutaten für 4 Personen:

- 600g Hähnchenbrust
- 300g Farfalle
- 1 Stange Lauch
- 150g Kochschinken
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 50ml Weißwein
- 150ml Geflügelbrühe
- 150ml Sahne
- 4 Stiele Thymian
- 250g Kirschtomaten
- 50g Parmesan
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Farfalle in reichlich kochendem, leicht gesalzenen Wasser al dente kochen, anschließend abgießen und abtropfen lassen.

Den Lauch putzen, längs halbieren, waschen und in dünne Ringe schneiden. Den Schinken würfeln. Das Hähnchenfleisch in Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln.

Olivenöl in einem Bräter erhitzen. Das Fleisch darin kurz scharf anbraten. Zwiebel und Knoblauch zugeben und anschwitzen, dann aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Den Lauch und Schinken in die Pfanne geben und anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Geflügelbrühe und Sahne angießen, einmal aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Thymian abbrausen, zupfen und zugeben. Das Fleisch wieder zufügen und das Geschnetzelte 2 - 3 Minuten köcheln lassen. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Zuletzt das Geschnetzelte mischen und mit den Farfalle in tiefen Tellern anrichten. Mit frisch gehobeltem Parmesan und Pfeffer bestreuen.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: ZDF - Lafer! Lichter! Lecker! vom 14.11.2015

Prominenter Gast: Jürgen Becker