

# Fajitas-Hähnchen-Nudeln

Die Fajitas-Hähnchen-Nudeln sind ein scharfes, schmackhaftes Eintopfgericht. Das würzige Rezept mit Käse wird dich begeistern.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

3 EL	Öl
3 Stk.	Hühnerbrüste
1 Stk.	<a href="#">Paprika</a> (grün)
1 Stk.	<a href="#">Paprika</a> (rot)
1 Stk.	<a href="#">Paprika</a> (gelb)
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
	<a href="#">Salz</a>
	<a href="#">Pfeffer</a>
	Chilipulver
	Kreuzkümmel
1 EL	Knoblauchpulver
1.25 l	Milch
250 g	<a href="#">Nudeln</a> (Penne)
100 g	<a href="#">Käse</a> (gerieben)
1 Handvoll	Petersilie (fein gehackt)

## Zubereitung

1. Für die Fajitas-Hähnchen-Nudeln die Hühnerfilets in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und zerkleinern. Die Paprika in kleine Stücke schneiden.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Hühnerfleisch Stücke rundum einige Minuten anbraten. Danach vom Kochtopf nehmen.

3. Die Paprika und Zwiebel in den Topf geben und zirka 6 Minuten rösten.
4. Das Hühnerfleisch wieder hinzufügen, umrühren und mit Salz, Pfeffer, Chilipulver, Kreuzkümmel und Knoblauchpulver würzen.
5. Mit Milch aufgießen, die Nudeln hinzugeben und zirka 20 Minuten bei reduzierter Hitze garen lassen. Abschließend den geriebenen Käse untermengen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

## **Tipp**