

Marry Me-Nudelpfanne

Die Marry Me-Nudelpfanne ist ein cremiges und aromatisches Pastagericht. Die einfache Zubereitung macht das Rezept ideal für den Alltag und sorgt für einen besonderen Geschmack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

80 g	getrocknete Tomaten (in Öl)
1 Stk.	Zwiebel
3 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Pflanzenöl (zum Anbraten)
400 g	Farfalle
30 g	Butter
1 EL	Tomatenmark
500 g	Tomaten (stückige)
200 ml	Gemüsebrühe
200 g	Schlagobers
1 Bund	Basilikum
50 g	Parmesan gerieben
1 TL	Hähnchengewürz
0.5 TL	Paprikapulver (edelsüß)
0.5 TL	Paprikapulver (rosenscharf)
	Salz und Pfeffer
2 EL	frische Petersilie (gehackt)

Hähnchenbrust marinieren

2 Stk.	Hühnerbrustfilets
--------	-------------------

3 EL Pflanzenöl
1 TL Paprikapulver (edelsüß)
0.5 TL Paprikapulver (rosenscharf)
0.5 TL Oregano getrocknet
Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Marry-Me Nudelpfanne** die Hähnchenbrustfilets quer halbieren. Pflanzenöl mit Paprikapulver, Oregano, Salz und Pfeffer verrühren. Das Hühnerfleisch von beiden Seiten großzügig mit der Marinade bestreichen und kurz ziehen lassen.
2. Die getrockneten Tomaten in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Zwiebel fein würfeln und den Knoblauch fein hacken.
3. Die Nudeln nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser al dente kochen. Vor dem Abgießen 1 bis 2 Kellen Kochwasser auffangen und beiseitestellen.
4. Das Pflanzenöl in einer großen, tiefen Pfanne erhitzen und die marinierten Hähnchenschnitzel darin von beiden Seiten etwa 3 Minuten scharf anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und kurz beiseitestellen. Die Butter in dieselbe Pfanne geben und die Zwiebelwürfel darin glasig anbraten. Den gehackten Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten. Nun das Tomatenmark einrühren und kurz anrösten, damit es sein volles Aroma entfalten kann. Mit den stückigen Tomaten, der Gemüsebrühe und dem Schlagobers ablöschen. Die getrockneten Tomaten, den Parmesan, Paprikapulver, Hähnchengewürz und Oregano hinzufügen und alles gut miteinander verrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Pfanne abdecken und alles bei niedriger bis mittlerer Hitze etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen.
5. Anschließend die gekochten Nudeln direkt in die Sauce geben und nach Bedarf etwas vom aufgefangenen Kochwasser hinzufügen. Alles gründlich vermengen, bis die Pasta gleichmäßig mit der cremigen Sauce überzogen ist. Das Basilikum grob hacken und unter die Pasta heben. Das angebratene Hähnchen in Streifen schneiden und unter die Nudeln mischen. Die Marry Me-Nudelpfanne nochmals kurz erwärmen mit frisch gehackter Petersilei bestreuen und anschließend sofort servieren.

Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit
kratzfester Titanium

antihaft-Beschichtung



[hier bestellen](#)



Tipp

Vor dem Servieren die Pasta mit etwas frisch geriebenem Parmesan und einigen frischen Basilikumblättern garnieren. Wer es gerne etwas würziger mag, kann zusätzlich Chiliflocken über die fertige Nudelpfanne streuen. Ein frischer grüner Salat oder knuspriges Baguette passt ebenfalls hervorragend dazu.