

Nudelpfanne mit Huhn und Spinat

Das Rezept für die Nudelpfanne mit Huhn und Spinat ist eine köstliche Hauptspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

400 g	Penne (oder andere Nudeln)
400 g	Blattspinat
400 g	Hühnerfilet
2 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauch
2 EL	Öl
150 ml	Schlagobers
1 EL	Frischen Zitronensaft
2 Prisen	Muskatnuss (gemahlen)
	Salz und Pfeffer nach Belieben
	Parmesan

Zubereitung

1. Den Spinat putzen, waschen und trocken schleudern. Die Hühnerfilets in zirka 2 cm große Stücke schneiden, Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein zerschneiden.
2. Die Nudeln nach Packungsanweisung gar kochen.
3. Jetzt das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch rundum scharf anbraten, herausnehmen und zur Seite stellen. Zwiebeln und Knoblauch in die Pfanne geben und glasig dünsten. Den Spinat hinzufügen und zusammenfallen lassen. Den Zitronensaft und Schlagobers zugeben und kurz aufkochen. Das Fleisch und Nudeln in die Pfanne geben, einige Minuten erwärmen und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudelpfanne mit Huhn und Spinat nach Belieben mit Parmesan bestreuen.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit
kratzfester Titanium
antihaft-Beschichtung



[hier bestellen](#)



Tipp

Zur Nudelpfanne mit Huhn und Spinat einen grünen Blattsalat mit Kürbiskernöl reichen.