

# 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    | <a href="#">Penne</a> (oder andere Nudeln) |
| 400 g    | Blattspinat                                |
| 400 g    | Hühnerfilet                                |
| 2 Stk.   | <a href="#">Zwiebel</a>                    |
| 2 Stk.   | <a href="#">Knoblauch</a>                  |
| 2 EL     | Öl                                         |
| 150 ml   | <a href="#">Schlagobers</a>                |
| 1 EL     | Frischen Zitronensaft                      |
| 2 Prisen | Muskatnuss (gemahlen)                      |
|          | Salz und Pfeffer nach Belieben             |
|          | <a href="#">Parmesan</a>                   |

## 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.