One Pot Penne mit Hühnchen

Die One Pot Penne mit Hühnchen schmeckt wunderbar und wird in einem Topf oder in einer tiefen Bratpfanne mit hohem Rand zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

5 Stk.	Tomaten
500 g	Hühnerfilet
500 g	Penne
125 g	Mozzarella
200 ml	Schlagobers
1 EL	Instantbrühe
1 Prise	Oregano
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **One Pot Penne mit Hühnchen** das Geflügelfleisch waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in kleine mundgerechte Stück schneiden. Die Tomaten in kleine Stücke zerkleinern.

2. Das Olivenöl in einer tiefen Bratpfanne erhitzen und das Fleisch rundum anbraten. Die Tomaten zugeben und mit dem Fleisch braten, mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen.

3. Jetzt das Wasser und Schlagobers zugeben und die Instant-Brühe einrühren.

4. Die Penne hinzugeben und zirka 13-15 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Hin und wieder mit dem Kochlöffel umrühren.

5. Etwa 4-5 Minuten vor Ende der Kochzeit die klein geschnittenen Mozzarella Stücke zugeben.

Gegebenenfalls nochmals abschmecken. Anrichten und noch heiß servieren.

Tipp

Nur die Hälfte vom Mozzarella mit der One Pot Penne mitkochen. Die restliche Hälfte zum Garnieren vor dem Servieren verwenden.