

Penne mit Huhn-Zucchini-Ragout

Das Rezept für Penne mit Huhn-Zucchini-Ragout ist preiswert und schnell zuzubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

1 Stk.	Hühnerbrust
2 Stk.	Zucchini
250 g	Penne
1 Schuss	Crème fraîche
100 ml	Hühnersuppe
3 EL	Pflanzenöl
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für Penne mit Huhn-Zucchini-Ragout die Penne in einem großen Topf mit reichlich Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest kochen.
2. In der Zwischenzeit die Hühnerbrust und Zucchini waschen und in kleine Würfel schneiden. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und das Hühnerfleisch und die Zucchini daran kräftig anbraten. Mit Madeira ablöschen. Einmal aufkochen lassen, dann mit Hühnersuppe auffüllen.

3. Noch einmal aufkochen lassen, salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen. Sahneersatz oder Crème fraîche einrühren und das Ragout samig einkochen lassen.
4. Nudeln abgießen, gut abtropfen lassen und mit dem Ragout vermengen. Je nach Konsistenz noch etwas Suppe oder Crème fraîche unterrühren, erneut abschmecken und servieren.

Tipp

Zur Penne mit Huhn-Zucchini-Ragout passt ein frischer Blattsalat oder ein bunter gemischter Salat.