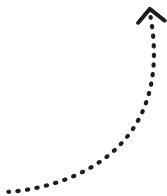


Schupfnudelpfanne mit Hähnchen



Zutaten

- 500 g Schupfnudeln (Kühlregal)
- 250 ml Sahne
- 500 g Hähnchenbrustfilet
- 20 kleine halbierte Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 125 g Mini-Mozzarella - abgetropft
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Öl ½ TL Salz 1 Prise Pfeffer
- etwas Basilikum



Zubereitung:

Make it lecker

1. Hähnchenbrust in mundgerechte Würfel schneiden. Zwiebeln mit dem SuperHacker fein hacken.
2. Zwiebel in etwas Öl in der Gusspfanne dünsten. Das Hähnchen dazu geben, würzen und scharf anbraten. Anschließend beiseite stellen und die Schupfnudeln in die Gusspfanne geben und anbraten. Den Knoblauch pressen und mitbraten. Tomatenmark und die Sahne hinzufügen und eindicken lassen. Das Fleisch zurück in die Gusspfanne geben. Zum Schluss die halbierten Tomaten und den Mozzarella zugeben. Mit frischem Basilikum servieren.