

Pasta mit Spinat-Hähnchen-Parmesan-Sauce



Einkaufsliste:

300g Hähnchen
1Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
1EL Butter
1EL Mehl
200ml Gemüsebrühe
100-200ml Milch oder Sahne
50g Parmesan
250g frischen Spinat
Handvoll frischen Basilikum
Handvoll frische Petersilie
Salz & Pfeffer
Etwas Oregano & Majoran
Etwas Paprikapulver

Pasta/Linguine für 4 Personen
Parmesan zum Bestreuen

So wird's gemacht

Eine Zwiebel fein schneiden, 1 EL Butter in der Pfanne erhitzen, Zwiebel und 1 Knoblauchzehe hinzugeben, bräunen. Hähnchenbrustfilet klein schneiden und hinzugeben, von allen Seiten anbraten. 1 EL Mehl unter Rühren hinzugeben und kurz mit bräunen, mit 200ml Gemüsebrühe ablöschen.

Köcheln lassen, 100ml Milch oder Sahne hinzugeben, köcheln lassen und evtl. mehr Milch oder Sahne hinzugeben, je nachdem wie Du die Konsistenz möchtest. 50g geriebenen Parmesan hinzugeben, kurz rühren und frischen Spinat und Handvoll frischen Basilikum hinzugeben. Umrühren bis der Spinat weich ist, mit Salz, Pfeffer, etwas Paprikapulver und Muskat sowie Petersilie abschmecken.

Pasta nach Packungsanweisung kochen und mit mehr Parmesan servieren,