



Pasta vom Roten Huhn mit Henri-Willig-Käse Ihrer Wahl



Zutaten

- 300 Gramm Pappardelle oder Nudeln nach Wahl
- 300 Gramm geräuchertes Huhn
- 6 Schalotten
- 3 Stiele Porree
- 200 Gramm Henri-Willig-Käse Ihrer Wahl (denken Sie an Paprika, Pesto, Kräuter / Knoblauch)
- Henri Willig Geröstete Tomate
- Bakbater
- Frische Kräuter

Bereidingswijze

Bereitung:

Schneiden Sie den Lauch in halbe Ringe und waschen Sie ihn sauber. Die Schalotten säubern, in grobe Ringe schneiden und das geräucherte Huhn in Würfel schneiden. In der Zwischenzeit Wasser zum Kochen bringen und die Nudeln kochen, bis sie gar sind. Erhitzen Sie die Bratbutter in einer Pfanne, bis sie goldbraun ist, braten Sie den Lauch und die Schalotte darin an und lassen Sie sie köcheln, bis sie weich sind. Dann fügen Sie die geräucherten Hühnerwürfel hinzu und lassen Sie sie eine Weile warm werden. Die gekochten Nudeln in einem Sieb abtropfen lassen und den gedünsteten Lauch, die Schalotten und das Huhn vom Herd nehmen. Mischen Sie in einer Schüssel die heiße Pasta, die gedünsteten Schalotten, den Lauch und das Huhn. Löffeln Sie den Inhalt der gerösteten Tomate von Henri Willig und mischen Sie alles zusammen. Servieren Sie die Nudeln auf einem Teller oder 4 Tellern und garnieren Sie sie mit frischen Kräutern und geriebenem Henri-Willig-Käse.