



Rote Hähnchennudeln mit Käse



Zutaten

- 300 gramm pappardelle oder Nudeln nach Wahl
- 300 gramm geräuchertes Hühnerfleisch
- 6 Schalotten
- 3 Porree-Stängel
- 200 gramm Henri Willig-Käse nach Wahl (z.B. Paprika, Pesto, Kräuter/Knoblauch)
- 1 Henri Willig Gebratene Tomate
- Bratbutter
- Frische Kräuter

Genießen Sie diese köstliche Pasta mit rotem Huhn und Henri Willig-Käse Ihrer Wahl. Köstlich geräuchertes Hähnchen, Lauch, Schalotten und ein Hauch von gerösteter Tomate machen diese Pasta einzigartig und köstlich. Außerdem können Sie Ihren Lieblingskäse von Henri Willig hinzufügen, um den Geschmack noch intensiver zu gestalten. Ein einfaches, schmackhaftes Gericht, das schnell auf den Tisch kommt.

Vorbereitung

- 1: Den Lauch in halbe Ringe schneiden und sauber waschen. Die Schalotten putzen und grob schneiden und das geräucherte Huhn in Würfel schneiden.
- 2: In der Zwischenzeit Wasser zum Kochen bringen und die Nudeln darin kochen, bis sie weich sind.
- 3: Die Bratbutter in einer Pfanne goldbraun erhitzen, den Lauch und die Schalotten darin anbraten und weich dünsten, dann das gewürfelte geräucherte Hähnchen dazugeben und alles durchwärmen lassen.
- 4: Die gekochten Nudeln in einem Sieb abgießen und den geschmorten Lauch, die Schalotten und das Huhn vom Herd nehmen.
- 5: In einer Schüssel die warmen Nudeln, die gedünsteten Schalotten, den Lauch und das Hähnchen vermischen. Den Inhalt von Henri Willig Gebratene Tomate darüber geben und alles miteinander vermischen.
- 6: die Pasta auf einer Platte anrichten und mit frischen Kräutern und geriebenem Henri-Willig-Käse garnieren.

Sind Sie bereit für Pasta mit rotem Huhn und Käse?

Servieren Sie diese Pasta mit einem Hauch von geriebenem Henri-Willig-Käse und frischen Kräutern, um sich selbst eine besondere Freude zu machen. Ein köstliches Hauptgericht für vier Personen, ideal für eine Mahlzeit unter der Woche oder einen besonderen Anlass. Entdecken Sie mit uns, wie die perfekte Kombination aus Huhn, Käse und Pasta schmeckt.