



SAHNENUDELN MIT HUHN

ZUTATEN (für 2 Personen)

- 150 g Nudeln
- 150 g Hühnerfilet
- 1 Zwiebel
- 1 Paprika
- 500 ml Wasser
- 1 Hühnerbrühwürfel
- 100 ml Sahne
- ein bisschen Rucola
- 2 Esslöffel Öl
- Gewürze um Ihr Gericht extra schmackhaft zu machen (z.B. Pfeffer, Salz, Knoblauchpulver und Paprikapulver)

SONSTIGES

Gasgrill
Paellapfanne

1

Paprika und Zwiebel in Stücke schneiden und das Huhn mit einigen Gewürzen marinieren.

2

Gießen Sie das Öl in die Paellapfanne und braten Sie das Huhn, bis es fertig ist. Dann die Zwiebel und die Paprika dazugeben und einige Minuten braten.

3

Fügen Sie das Wasser, die Sahne, den Brühwürfel und die Nudeln hinzu und lassen Sie es langsam kochen, bis die Nudeln weich sind. Vergessen Sie nicht ab und zu umzurühren!

4

Sobald das Wasser verdunstet ist, sind Ihre Sahnenudeln servierfertig. Servieren Sie die Nudeln mit etwas Rucola und Sie haben eine köstliche Mahlzeit.