Rezept

Hähnchenschnitzel mit Pesto-Schupfnudeln

Ein Rezept von Hähnchenschnitzel mit Pesto-Schupfnudeln, am 28.04.2024

Zutaten

3 EL	Olivenöl
4	Hähnchenschnitzel (à ca. 140 g)
	Pfeffer aus der Mühle
100 g	Kirschtomaten
2-3 EL	Basilikumpesto (aus dem Glas)
600 g	Schupfnudeln (aus dem Kühlregal)
	Salz
2 EL	Tomatenmark
1/8 l	Hühnerbrühe

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. In einer beschichteten Pfanne 1 ½ EL Olivenöl erhitzen und die Schupfnudeln darin rundherum goldbraun braten. Die Hähnchenschnitzel waschen und trocken tupfen. Das restliche Olivenöl in einer zweiten Pfanne (nach Belieben in einer Grillpfanne) erhitzen und die Schnitzel darin auf beiden Seiten scharf anbraten. Salzen und pfeffern, dann bei reduzierter Hitze auf jeder Seite noch 2-3 Min. braten. Zwischendurch das Tomatenmark aufstreichen.

2. Die Kirschtomaten waschen, trocken tupfen, halbieren und zu den Schnitzeln in die Pfanne geben. Die Brühe dazugießen und aufkochen lassen. Das Pesto zu den Schupfnudeln geben und untermischen. Die Schupfnudeln 1-2 Min. weiterbraten.

3. Die Hähnchenschnitzel aus der Pfanne nehmen und den Bratensatz durch Rühren lösen. Die Sauce noch einmal aufkochen. Die Schupfnudeln mit den Schnitzeln, der Sauce und den Tomaten anrichten.