Rezept

Huhn-Tomaten-Sahne

Ein Rezept von Huhn-Tomaten-Sahne, am 12.10.2024

Zutaten

350 g	Tomaten
350 g	Hähnchenbrustfilet
2 EL	Olivenöl
1 TL	Tomatenmark
	Chilipulver
1	großes Bund Rucola
4	Knoblauchzehen
100 g	Sahne
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten mit kochend heißem Wasser überbrühen, häuten und klein würfeln, dabei die Stielansätze entfernen. Rucola verlesen, von den dicken Stielen befreien, waschen, trockenschleudern und hacken. Das Hähnchenbrustfilet waschen, trockentupfen und in dünne Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.

2. Öl in einem Topf erhitzen. Hähnchenfleisch darin bei starker Hitze anbraten, bis es nicht mehr rosa ist, herausnehmen. Rucola, Tomaten und Knoblauch ins Fett geben und erwärmen. Sahne und Tomatenmark unterrühren, das Fleisch wieder untermischen. Mit Salz und Chilipulver würzen. Mit frisch gekochten Nudeln mischen.