

Rezept

Hähnchen in cremiger Tomatensauce

Ein Rezept von Hähnchen in cremiger Tomatensauce, am 28.06.2026

Zutaten

2	Knoblauchzehen	½	Zwiebel
2	Hähnchenbrustfilets (à ca. 180 g)	1 TL	Sambal Oelek (aus dem Glas; Asienladen)
	Salz		schwarzer Pfeffer
2 EL	Olivenöl	400 g	stückige Tomaten (aus der Packung)
100 g	Sahne	100 g	Mascarpone
4	getrocknete Tomaten in Öl (aus dem Glas)	1 Zweig	Rosmarin
3 Stängel	Basilikum	1 TL	abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone
200 g	lange Makkaroni	20 g	Parmesan am Stück

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und würfeln. Die Hähnchenbrustfilets trocken tupfen, mit Sambal oelek bestreichen, salzen und pfeffern. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hähnchenfleisch darin bei großer Hitze kurz von beiden Seiten goldbraun anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller legen.
2. Im Bratensatz in der Pfanne den übrigen EL Öl erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin 30 Sek. anbraten. Tomaten, Sahne und Mascarpone zugeben und aufkochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen, das Fleisch zugeben und mit der Sauce bedecken. Alles zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Min. köcheln lassen, bis die Hähnchenbrust gar ist.
3. Inzwischen die getrockneten Tomaten in feine Streifen schneiden. Reichlich Wasser in einem großen Topf aufkochen und salzen. Nach 10 Min. Garzeit die Makkaroni darin nach Packungsangabe bissfest garen. Rosmarin und Basilikum abbrausen und trocken schütteln. Zitronenschale, den Rosmarinzweig, 2 Stängel Basilikum und die getrockneten Tomaten unter die Tomatensauce rühren. Die restlichen Basilikumblätter grob zerzupfen.
4. Die Makkaroni in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Den Rosmarinzweig aus der Sauce entfernen. Die Pasta auf zwei Teller verteilen und je 1 Hähnchenbrust mit Sauce darübergeben. Den Parmesan hobeln und mit dem gezupften Basilikum über das Gericht streuen. Sofort servieren.