Rezept

»Hühner-Bolo« mit Pappardelle

Ein Rezept von »Hühner-Bolo« mit Pappardelle, am 07.07.2025

Zutaten

4	Hähnchenschenkel (je 200 g)
6	Knoblauchzehen
600 g	Tomaten
1 TL	Zucker
	Salz
400 g	Pappardellle
2 EL	getrocknete Steinpilze
3-4 Zweige	Rosmarin
2 EL	Olivenöl
1/4 l	Rotwein
	Pfeffer
	Basilikum- oder Oreganoblättchen

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 750 kcal

Zubereitung

1. Das Hähnchenfleisch samt Haut von den Knochen schneiden und klein würfeln. Die Pilze zerbröseln. Knoblauch schälen, Rosmarin abbrausen und trocken schütteln, Blättchen abstreifen und mit dem Knoblauch fein hacken. Tomaten waschen und ebenfalls würfeln, dabei die Stielansätze entfernen.

2. In einer großen beschichteten Pfanne das Öl erhitzen. Darin das Hähnchenfleisch bei starker Hitze in 6 Min. knusprig braun braten, dabei ab und zu umrühren. Knoblauch, Rosmarin und Zucker dazugeben und 1-2 Min. weiterbraten. Mit Rotwein ablöschen, die Pilze und Tomaten untermischen, 10 Min. bei mittlerer Hitze schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. In der Zwischenzeit reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen. Darin die Nudeln nach Packungsangabe bissfest garen. Dann in ein Sieb abgießen und im Topf mit der Sauce mischen. Kurz durchkochen lassen, damit sich Nudeln und Sauce gut verbinden. Auf Tellern verteilen, sofort servieren. Nach Belieben mit Basilikum oder Oregano garnieren.