

Rezept

Linguine mit Rosmarin-Huhn

Ein Rezept von Linguine mit Rosmarin-Huhn, am 19.04.2024

Zutaten

1 Zweig Rosmarin	200 g Hähnchenbrustfilet
100 g Zuckerschoten	2 kleine rote Zwiebeln (ca. 100 g)
2 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	550 ml Hühnerbrühe
200 g Linguine (Kochzeit 9-10 Min.)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 585 kcal, 14 g F, 35 g EW, 79 g KH

Zubereitung

1. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Nadeln abzupfen und grob hacken. Das Hähnchenbrustfilet abtupfen und in dünne Scheiben oder Streifen schneiden. Die Zuckerschoten putzen, waschen und schräg dritteln. Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden.
2. In einem großen Topf (22-24 cm Ø) 1 EL Öl erhitzen. Das Hähnchenbrustfilet und den Rosmarin hineingeben und bei starker Hitze unter Rühren ca. 1 Min. anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und beiseitestellen.
3. Das restliche Öl (1 EL) im Topf erhitzen und die Zwiebelspalten darin leicht anbraten. Die Brühe angießen und zugedeckt bei starker Hitze zum Kochen bringen.
4. Die Linguine evtl. einmal durchbrechen, in den Topf geben und zugedeckt bei starker Hitze 3 Min. kochen lassen. Die Zuckerschoten dazugeben und die Nudeln offen nach Packungsanweisung plus ein paar Min. knapp bissfest garen, dabei anfangs gelegentlich, gegen Ende häufig umrühren. Das Hähnchenbrustfilet untermischen und 1-2 Min. erhitzen, dabei löffelweise Wasser dazugeben, wenn die Mischung zu trocken wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.