

## Rezept

# Penne, Pollo, Pomodori

Ein Rezept von Penne, Pollo, Pomodori, am 31.05.2023

## Zutaten

<b>200 g</b> Penne	Salz
<b>200 g</b> Kirschtomaten	<b>100 g</b> getrocknete Tomaten in Öl
<b>200 g</b> Hähnchenbrustfilet	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
einige Zweige frischer oder 1-2 TL getrockneter Thymian	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 720 kcal

## Zubereitung

1. Die Penne nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. In ein Sieb abgießen, gut abtropfen lassen.

---

2. Während die Nudeln garen, die Kirschtomaten waschen und halbieren. Getrocknete Tomaten in einem feinen Sieb abtropfen lassen, das Öl auffangen und die Tomaten in Streifen schneiden. Das Hähnchenfilet kalt abwaschen, abtrocknen und schnetzeln.

---

3. 1 EL Tomatenöl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch darin rundherum 2-3 Min. bei mittlerer Hitze anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Alle Tomaten und die Nudeln einrühren. Alles kurz erwärmen.