Rezept

Spinat-Gorgonzola-Pappardelle mit Hähnchenbrust

Ein Rezept von Spinat-Gorgonzola-Pappardelle mit Hähnchenbrust, am 20.05.2025

Zutaten

300 g	Baby-Blattspinat
1	Knoblauchzehe
150 ml	Weißwein
	Salz
	frisch geriebene Muskatnuss
250 g	Pappardelle (Kühlregal oder selbst gemacht)
1	Zwiebel
2 EL	Öl
200 g	Gorgonzola
	Pfeffer
400 g	Hähnchenbrustfilets

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 925 kcal, 47 g F, 76 g EW, 40 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Spinat verlesen, in ein Sieb geben, unter fließendem kalten Wasser gründlich abspülen und abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und in kleine Würfel schneiden.

2. 1 EL Öl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Den Spinat dazugeben und bei mittlerer Hitze zugedeckt in 2-3 Min. zusammenfallen lassen. Den Weißwein dazugeben und den Spinat offen weitere 2-3 Min. köcheln lassen. Gorgonzola würfeln, dazugeben und schmelzen lassen. Erst dann den Spinat mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, da Gorgonzola schon sehr würzig ist.

3. Hähnchenbrustfilets mit Küchenpapier trocken tupfen. In einer Pfanne das restliche Öl erhitzen und die Hähnchenfilets darin in 4-5 Min. von allen Seiten goldbraun anbraten. Anschließend die Pfanne mit den Hähnchenbrustfilets auf mittlerer Schiene in den heißen Backofen stellen und das Fleisch darin in 8-10 Min. gar ziehen lassen.

4. In der Zwischenzeit die Pappardelle in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Die Pappardelle in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und mit der Spinat-Gorgonzola-Mischung vermengen.

5. Hähnchenfilets quer in Scheiben schneiden, zusammen mit der Pasta auf zwei Tellern anrichten und servieren.