

Rezept

Nudeln mit Huhn, Lauch und Meerrettich

Ein Rezept von Nudeln mit Huhn, Lauch und Meerrettich, am 30.06.2024

Zutaten

Salz	400 g kurze Nudeln (z. B. Fusilli oder Hörnchennudeln)
1 dicke Stange Lauch	300 g Hühnerbrustfilet
1/2 Bund Petersilie	1 EL Butter
150 ml Hühnerbrühe	150 g Sahne
Pfeffer und gemahlener Kümmel	1 Stück frische Meerrettichwurzel (etwa 3 cm lang)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

Zubereitung

1. Für die Nudeln reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Nudeln darin nach Packungsangabe al dente garen.

2. Schon während das Wasser heiß wird, den Lauch putzen, der Länge nach aufschlitzen und gründlich waschen. Mit dem knackigen Grün in feine Streifen schneiden. Hühnerfleisch kalt abspülen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken.

3. Die Butter in einem Topf zerlassen. Den Lauch darin unter Rühren bei mittlerer Hitze 2-3 Min. andünsten. Das Fleisch untermischen und ganz kurz mitbraten. Brühe und Sahne dazurühren und offen 3-4 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Kümmel würzen.

4. Den Meerrettich schälen und fein reiben. Unter die Sauce mischen und diese nochmals abschmecken. Petersilie unterrühren. Die Nudeln abgießen und gleich mit der Sauce mischen. In vorgewärmten tiefen Tellern servieren.