



ONE POT CHEESE & ONION SPAGHETTI MIT HÄHNCHENBRUST

(2 Portionen)

ZUTATEN:

2 FairMast Hähnchenbrustfilet
2 kleine Zwiebeln
3 EL Pflanzenöl
50 ml Weißwein
300 ml Hühnerbrühe
150 g Kräuterfrischkäse
150 g Spaghetti
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
4 EL geriebener Grana Padano
1 TL gehackter Basilikum

FERTIG IN: 25 MINUTEN

Davon aktiv: 15 Minuten

Pro Portion: kJ/kcal: 3958 / 948

EW: 72,4 g, F: 44,5 g, KH: 59 g, BE: 5,0



ZUBEREITUNG:

1. FairMast Hähnchenbrustfilet trocken tupfen, Zwiebeln abziehen und beides in dünne Streifen schneiden.
2. FairMast Hähnchenbrustfilet in erhitztem Öl anbraten, Zwiebeln zugeben, kurz mitbraten und mit Wein ablöschen. Hühnerbrühe angießen und Frischkäse einrühren. Spaghetti in 2 Hälften brechen, zugeben und abgedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren.
3. One Pot Spaghetti mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Teller anrichten, mit Grana Padano und gehacktem Basilikum bestreut servieren.