



ONE POT PASTA CHICKEN MONTENAUER



Zubereitungszeit: ca. 30 min.



Schwierigkeit: leicht

ZUTATEN (FÜR CA. 4 PORTIONEN)

Hauptgericht:

2 große Hähnchenbrustfilets (à ca. 200 g)
80 g Montenauer Schinkenwürfel
140 g Spinat
450 g Nudeln
110 g Parmesan
1,25 l Milch
Salz
Pfeffer

Thymian
4 Knoblauchzehen

ZUBEREITUNG

1. Die Hähnchenbrustfilets mit Wasser abspülen und in Streifen schneiden. Danach die Hähnchenstreifen zusammen mit den Schinkenwürfeln knusprig anbraten.
2. Nun das Hähnchen und die Schinkenwürfel aus dem Topf nehmen und den Spinat mit dem gewürfelten Knoblauch kochen. Dann etwas Salz, Pfeffer und nach Belieben Thymian hinzufügen und kochen bis der Spinat eine cremige Konsistenz hat.
3. Dann die Hähnchenbruststreifen und die Schinkenwürfel mit dem Spinat in den Topf geben, die Milch hinzufügen und die Milch zum kochen bringen.
4. Jetzt die Pasta hinzugeben und ca. 10 min kochen bis die Pasta bissfest ist. Am Ende noch den Parmesan hinzufügen, sobald der Käse geschmolzen ist und es eine cremige Masse ist, kann es serviert werden.

Guten Appetit!