

Asianer - Chicken

Zubehör für 8 Personen

Zeitbedarf:	ca. 2 h
1 kg	Hähnchenbrustfilet
1 kg	Spiralnudeln oder in Geometrie nach Wahl
4 Stück	Tomaten
6 Stück	Knoblauchzehen
1 Bund	Petersilie
250 ml	Kochsahne
100 g	Crème fraîche
5 EL	Tomatenmark
6 Kugel	Mozzarella

Gewürze: Salz, Pfeffer, Curry

PROZEDUR

- 1) Das Fleisch in Streifen schneiden, pfeffern und scharf anbraten, beiseite legen.
- 2) Nudeln bissfest kochen
- 3) Tomaten klein würfeln, mit kleingehackten Petersilie und Knoblauch vermischen, in der Pfanne erhitzen, mit Curry würzen, Tomatenmark hinzugeben und mit etwas Wasser aufkochen
- 4) 3 Kugeln Mozz. in Scheiben schneiden, beidseitig mit Curry würzen, mit Sahne und Crème fraîche aufkochen, salzpeffern
- 5) Auflaufform oder Profipfanne ölen, Nudeln eingeben, die letzten 3 Kugeln Mozz. zerbröseln und über den Nudeln verteilen, Hähnchenteile darüber verteilen und mit Tomatensoße aus 3) und 4) aufgießen.
- 6) Form in vorgeheizten Ofen 220° C O/U ca. 20 - 30 Minuten überbacken