



PESTO-CHICKEN

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

- 4 halbe Hähnchenfilets
- 400 g Zuckerschoten
- 1 große Tomate
- 2 EL Öl
- 250 g Schlagsahne
- 1 EL heller Soßenbinder
- 50 g Basilikumpesto
- 200 g Bandnudeln
- Salz, Pfeffer

Zuckerschoten putzen und in kochendem Salzwasser 2-3 Minuten bissfest garen. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. In einer gefetteten Auflaufform verteilen. Die Tomate vierteln, entkernen und würfeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Hähnchenfleisch waschen, tupfen und von jeder Seite ca. 4 Minuten darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Zuckerschoten legen. Bratensatz mit Sahne ablöschen und aufkochen lassen. Soßenbinder einrühren und aufkochen lassen.

Pesto unter die Sahnesoße rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pestosahne über die Hähnchenfilets gießen, mit Tomatenwürfeln bestreuen. Im heißen Ofen bei 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 15 Minuten überbacken.

Bandnudeln bissfest garen und mit dem Hähnchenfilet servieren.

