

Bandnudeln mit Paprikarogout

400 g Paprikaschoten (rote und Gelbe)
1 Bund Kerbel
350 Hähnchenbrustfilet (ohne Haut)
2 EL Öl
20 g Butter
1/8 l Geflügelbrühe (Instant)
1-2 TL Paprikapulver (scharf)
1 Knoblauchzehe
1 TL Kräuter der Provence
500 g Bandnudeln
50 g Parmesan (gerieben)
Cayennepfeffer

Paprikaschoten mit dem Sparschäler schälen, putzen, in Streifen schneiden, und sehr fein würfeln.
Kerbelblättchen von den Stielen zupfen.
Das Hähnchenbrustfilet in 2cm dicke Scheiben schneiden.

Das Hähnchenfleisch im heißen Öl von jeder Seite 2 Minuten kräftig braten, herausnehmen und warm stellen. Butter in der Pfanne schmelzen, die Paprikawürfel dazugeben, kurz andünsten und die Geflügelbrühe dazu gießen.

Paprikapulver, durchgepressten Knoblauch und die Kräuter der Provence dazugeben und 2 Minuten offen kochen lassen. Die Nudeln in kochendem Salzwasser garen und, noch heiß, mit 30 g Parmesan und dem Hähnchenfleisch unter die Sauce mischen.
Mit Salz und Cayennepfeffer pikant abschmecken. Mit Kerbel und den restlichen 20 g Parmesan garnieren.

Tip: Wer auf Fleisch verzichten möchte, nimmt statt des Hähnchenbrustfilets 200 g in dicke Scheiben geschnittene und in Butter gebratene Champignons und mischt sie unter die Nudeln.