

Hühnerbrustfilet an Tomaten-Rahm Sauce mit Tagliatelle



Zutaten für 4 Personen

Für die Sauce

- 3 Stück Hühnerbrustfilets
- 250 g kleine Cocktailtomaten
- 250 ml Sahne
- 1 Zwiebel

Für die Nudeln

- 300 g Dinkelspätzlemehl
- 3 Eier
- 1 EL Olivenöl

Zubereitung

1. Zuerst den Nudelteig zubereiten: Mehl mit 1 TL Salz mischen. Eier und Öl dazugeben und zu einem eher festeren Teig kneten. Ca. 1/2 Stunde in der Küche ruhen lassen.
2. Für die Sauce das Fleisch würzen, scharf anbraten und in eine Auflaufform geben. In der gleichen Pfanne die klein würfelig geschnittenen Zwiebeln und später Tomaten dazugeben und einkochen lassen.
3. Sahne dazugeben und die Sauce abschmecken. Die fertige Sauce zu den Hühnerbrüstchen geben und im Backrohr bei 150°C je nach Größe ca. 20-30 Minuten garen lassen.
4. Den Nudelteig auswalken oder mit der Nudelmaschine dünn ausrollen, schneiden und auf ein bemehltes Blech geben oder gleich in Salzwasser 2-3 min. kochen. (Evtl. die Nudeln schon vorweg vorbereiten)
5. Die Nudeln mit der Sauce und dem geschnittenen Filet anrichten.

Viel Freude beim Nachkochen!

