



Benötigte Zutaten

Für die Frischkäse Nudeln:

400 g	Spaghetti
200 g	Premium Almfrisch Schnittlauch (Kräuter)
100 ml	Premium Alpenmilch
2 Zehen	Knoblauchzehen
	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

250 g	Cherrytomaten
etwas	Basilikumblätter
etwas	Granformaggi

Für die Hühnerfilets:

600 g	Hühnerfilet (Streifen)
3 EL	Petersilie (frisch)
50 g	Granformaggi
40 g	Premium Teebutter
40 g	Semmelbrösel
	Salz, Pfeffer
etwas	Olivenöl

Nudel Tomaten Frischkäse Pfanne mit Hühnerfilets

in knuspriger Käsekruste

Anleitung

1. Die Hühnerfiletstreifen waschen und trocken tupfen.
2. Die Petersilie fein hacken, den Käse reiben, die Butter schmelzen. Butter mit gehackter Petersilie, geriebenem Käse, Semmelbröseln, Salz & Pfeffer in einer flachen Schüssel vermischen.
3. Die Hühnerfiletstreifen darin panieren und auf einem mit Backpapier belegtem Blech im vorgeheizten Ofen bei 180°C Heißluft für 25-30 Minuten knusprig backen.
4. In der Zwischenzeit die Spaghetti nach Packungsanleitung in gesalzenem Wasser bissfest kochen, abseihen und zur Seite stellen.
5. Frischkäse mit Milch in einer Pfanne unter Rühren schmelzen - Vorsicht, Pfanne nicht zu heiß werden lassen! Knoblauch hineinpressen.
6. Die Nudeln in die Pfanne zur Sauce geben und gut umrühren. Mit Salz & Pfeffer würzen.
7. Die Frischkäse Nudeln mit den knusprigen Käse-Hühnerstreifen in Tellern anrichten und mit Cherrytomaten, Basilikumblättern und Granformaggi garniert servieren.



Ein Rezept von cookingcatrin.at

SalzburgMilch

