

One Pot Pasta mit Hähnchen und Blattspinat



Zubereitung: 25 min

Zutaten für 4 Personen:

350 g Nudeln, z. B. Tortiglioni
250 g Hähnchenbrust
140 g Champignons
150 g Blattspinat, tiefgekühlt
1 Schalotte (optional)
1 Knoblauchzehe (optional)
400 g gehackte Tomaten
500 g passierte Tomaten
200 g Sahne
300 ml Wasser
1 EL Oregano
1 TL Paprikapulver, edelsüß
1 Prise Zucker
Salz
Pfeffer

Parmesan nach Belieben

Zubereitung:

Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Optional eine Schalotte und Knoblauchzehe schälen und ganz klein würfeln. Falls ihr frischen Spinat verwendet, diesen nun waschen.

Danach alle Zutaten bis auf den Parmesan in einen großen Topf geben und zum Kochen bringen. Sobald es köchelt, die Hitze etwas reduzieren (mittlere Stufe) und solange mit geschlossenem Deckel köcheln lassen bis die Nudeln gar sind. Zwischendurch immer mal wieder umrühren. Falls für euren Geschmack noch zu viel Sauce im Topf sein sollte, das ganze nochmals ein paar Minuten ohne Deckel kochen lassen. Falls es jedoch zu trocken werden sollte, einfach noch ein wenig Wasser hinzugeben und weiter kochen. Zum Schluss alles nochmal nach Geschmack salzen und pfeffern.

Die Pasta auf einen Teller geben und mit frisch geriebenen Parmesan bestreuen.

Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥