

Bandnudeln mit Hähnchenragout



Zutaten für 2-3 Personen:

150 g Bandnudeln
400 g Hähnchenoberschenkel (brutto gewogen)
1/2 Gemüsezwiebel
1 Knoblauchzehe
1 1/2 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark
100 ml Weißwein
150 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer aus der Mühle
3 Stängel frischer Thymian
1-2 EL Salatmayonnaise
Parmesan am Stück
Kirschtomaten (optional, für Dekoration)

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln.

2. Die Haut von den Oberschenkeln abziehen, das Fleisch auslösen und in kleine Würfel schneiden, gut parieren.

3. Zwiebel, Knoblauch und Fleisch in Olivenöl gut anbraten, 1 EL Tomatenmark mitbraten.

4. Zuerst mit Weißwein und dann mit Brühe ablöschen, Thymianzweige zugeben und mindestens 30 Minuten köcheln lassen.

5. Thymianzweige herausnehmen und das Ganze mit Salz, Pfeffer und der Salatmayonnaise abschmecken.

6. Nudeln nach Vorschrift in reichlich Salzwasser kochen, Garprobe machen, abgießen und in vorgewärmte Pasta-Teller geben. Etwas von dem Hähnchenragout darüber schöpfen und mit frisch geriebenem Parmesan anrichten.

Hinweise:

Das Auslösen der Oberschenkel beansprucht einige Zeit. Die Mühe lohnt sich.

Das Bild zeigt das Gericht ohne Parmesan, aber mit im Ofen geschmorten Kirschtomaten.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Hauptspeisen, Nudeln, Fleisch, Geflügel, Huhn, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 10.03.2018