

Hähnchenbrust auf Spaghetti mit Kartoffelsauce



Zutaten für 3 Personen:

2 ausgelöste Hähnchenbrusthälften mit Haut
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1/2 EL Olivenöl
1 kleine Ecke Butter
250 g Spaghetti
Salz für das Nudelwasser
2 EL Kapern

Kartoffelsauce:

1/2 größere Kartoffel
250 ml Gemüsebrühe
2 Lorbeerblätter
1 Knoblauchzehe
50 ml Sahne
Cayennepfeffer
Oregano
1 TL flüssige Butter

1. Backofen auf 130 Grad vorheizen.

2. Hähnchenbrust quer teilen und salzen. In einem Gemisch aus Olivenöl und Butter etwa 5-7 Minuten anbraten. Im Backofen auf einem Rost in mittlerer Stellung in ca. 15 Minuten fertig garen.

3. Inzwischen Spaghetti nach Vorschrift in reichlich Salzwasser kochen. Garprobe machen.

4. Spaghetti mit Kartoffelsauce vermengen. Hähnchenbrust quer zur Faser aufschneiden und auflegen. Mit Kapern bestreuen.

Kartoffelsauce:

1. Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. In 250 ml Gemüsebrühe zusammen mit zwei Lorbeerblättern und einer geschälten, halbierten Knoblauchzehe etwa 10 Minuten kochen. Lorbeerblätter und Knoblauch wieder entfernen, in einen Mixbecher umfüllen.

2. 50 ml Sahne zugießen und einen TL flüssige Butter. Gründlich mixen. Mit Cayennepfeffer, Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 22.01.2023