

Bandnudeln mit Hähnchenragout und Gorgonzolasauce



Zutaten für 3 Personen:

ca. 150-200 g ausgelöste Hähnchen Oberschenkel

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Mehl zum Bestäuben

1 EL Olivenöl

200 g Bandnudeln

Salz für das Kochwasser

ein Stück rote Paprika

1 Tomate

Parmesan am Stück (optional)

Gorgonzolasauce:

75 ml trockener Weißwein

200 ml Sahne

1 TL Gemüsebrühpulver

50-75 g Gorgonzola pikant

1. Für die Gorgonzolasauce den Wein auf etwa 1/3 einköcheln, Sahne mit Gemüsebrühpulver verrühren und zugeben, Gorgonzola hineinbröseln und auf die gewünschte Konsistenz einköcheln.

2. Nudeln nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser kochen, Garprobe machen, abgießen.

3. Ein Stück rote Paprikaschote schälen und in kleine Stückchen schneiden. Tomate waschen und würfeln.

4. Inzwischen Hähnchenoberschenkel in mundgerechte Stückchen schneiden,

salzen, pfeffern und leicht mit Mehl bestäuben. In Olivenöl zusammen mit den Paprikastückchen in einer beschichteten Pfanne braten, dann in Alufolie warm stellen.

5. Mit der Gorgonzolasauce den Bratensatz lösen, Tomatenstückchen zugeben und kurz köcheln. Wenn die Sauce zu dick sein sollte: mit etwas Wasser oder Brühe verdünnen. Abgetropfte Nudeln zugeben, vermengen und dann das Fleisch auflegen.

6. Nach Geschmack optional mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Hauptspeisen, Nudeln, Fleisch, Geflügel, Huhn, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 10.07.2017