

# Rollini mit Hähnchenragout



## Zutaten für 3 Personen:

2 ausgelöste Hähnchen-  
oberschenkel (ca. 200 g)

1 EL Olivenöl

150 g Rollini

6 kleine Kirschtomaten

### Sauce:

1 EL Olivenöl

3 EL Zwiebelwürfel von einer  
roten Zwiebel

2 EL Karottenwürfel

1 EL Paprikawürfel (ohne Haut,  
von einer roten Paprika)

1 halbierte Knoblauchzehe

2/3 EL Tomatenmark

30 ml trockener Weißwein

150 ml Sahne

1 TL Gemüsebrühpulver

1. Ausgelöste Hähnchen-  
oberschenkel ausbreiten  
und längs teilen. Quer zur  
Faser in Streifen schnei-  
den.

2. Zwiebel schälen, längs  
halbieren und würfeln.  
Karotte schälen und  
würfeln. Paprikaabschnitt  
in Streifen schneiden und  
schälen, dann würfeln.  
Knoblauchzehe schälen  
und halbieren.

3. Zwiebelwürfel, Karotten-  
und Paprikawürfel sowie  
die halbierte Knoblauch-  
zehe in einer beschichte-  
ten Pfanne mit etwas  
Olivenöl sanft weich  
braten. Etwas später das  
Tomatenmark mitbraten.  
Mit dem Weißwein

ablöschen. Die gewa-  
schenen Kirschtomaten  
einlegen.

Gemüsebrühpulver in der  
Sahne auflösen, Sahne  
zugießen und alles etwas  
einköcheln.

4. Die Rollini-Nudeln nach  
Packungsvorschrift in  
reichlich Salzwasser  
kochen. Garprobe  
machen und abgießen.

5. Inzwischen auch die  
Hähnchenstreifen in einer  
etwas größeren beschich-  
teten Pfanne in wenig  
Olivenöl kurz braten, bis  
sie gerade durch sind. Mit  
der Sauce ablöschen.  
Nach Bedarf noch etwas  
Wasser zugeben. Zum  
Schluss alles mit Salz und

Pfeffer abschmecken und  
die Nudeln unterheben.

6. Auf vorgewärmten  
Spaghettitellern servieren.

### Hinweise:

Bereits ausgelöste  
Hähnchenoberschenkel gibt  
es (manchmal) in gut  
sortierten größeren Märkten  
zu kaufen. Zum selber  
auslösen braucht man Zeit  
und etwas Übung.

### Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35  
min, Hauptspeisen, Nudeln,  
Huhn, italienisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 12.07.2017