



# Ladys Pasta



# Ladys Pasta

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

## Zutaten für 4 Personen:

### Für die Hähnchenbrustfilets:

- 4 Hähnchenbrustfilets von Schmäzle
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- 1/2 TL Paprikapulver
- 1 TL Oregano
- 1 EL frische, glatte Petersilie
- 2 EL Öl

### Für die Parmesan-Soße:

- 3 Knoblauchzehen
- 2 EL Öl
- 250 g frische Champignons
- 50 g Babyspinat
- 100 g geriebener Parmesan
- 300 ml Schlagsahne
- 300 ml Hühnerbrühe oder Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- 1–2 TL Speisestärke

### Außerdem:

- 400 g Linguine (oder andere Pasta)
- 30 g geriebener Parmesan

## Zubereitung:

1. Die **Hähnchenbrustfilets** mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Oregano, Petersilie und Öl mischen und 10 Min. marinieren lassen.
2. Die Filets in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten, danach herausnehmen und beiseite stellen.
3. Für die **Soße** die Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. 2 EL Öl in die eben verwendete Pfanne geben, erhitzen und den Knoblauch zugeben. Die Champignons putzen, in Scheiben schneiden, hinzufügen. Bei starker Hitze 2–3 Min. anbraten. Mit der Sahne und der Brühe ablöschen. Aufkochen lassen und ca. 10 Min. bei reduzierter Hitze einkochen lassen. Dann Spinat und Parmesan zugeben und aufkochen lassen. 1–2 Teelöffel Speisestärke mit etwas Wasser anrühren. In die Soße einrühren und bis zur gewünschten Konsistenz eindicken lassen. Die Hähnchenbrustfilets in die Soße legen und bei niedriger Hitze ca. 5–10 Min. (je nach Dicke der Hähnchenbrustfilets) garen lassen.
4. Die **Pasta** bissfest garen und mit der Soße und den Hähnchenbrustfilets anrichten.
5. Vor dem Servieren mit etwas geriebenem Parmesan bestreuen.

**Guten Appetit!**

Mehr frische Ideen bei: [www.schmaelzle.de](http://www.schmaelzle.de)