

Pasta mit Huhn, Tomaten und Basilikumcreme



25 Minuten



1 Person



NÄHRWERTE

| | |
|---------------|----------|
| Energie | 244 Kcal |
| Kohlenhydrate | 9.6 g |
| Eiweiß | 27.2 g |
| Fette | 9.5 g |
| Ballaststoffe | 5 g |

Nährwert pro Person

ZUTATEN

- 1 Beutel Tagliolini von PS. food & lifestyle
- 40-50 g Hühnerbrust
- 100 g Kirschtomaten
- 5 g Rucola
- 2 EL leichte Sahne
- ½ EL Olivenöl
- 5 g frisches Basilikum
- Pfeffer
- Salz

ZUBEREITUNG

Die Tagliolini nach der Packungsanweisung zubereiten. Die Kirschtomaten halbieren und die Hähnchenbrust in Stücke schneiden. Das Basilikum sehr fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenbrust goldbraun anbraten, bis sie gar ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne mit dem Basilikum mischen und zusammen mit den Tomaten zum Hähnchenfilet geben. Nochmals mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Tagliolini in eine tiefe Schüssel geben und das Huhn mit der Basilikumcreme darauf verteilen. Mit dem Rucola abschließen.