Überbackene Hähnchenbrust mit Orangennudeln

Zutaten:
800g oder 4 Stück Hähnchenbrust
500g Tagliatelle Nudeln
1 Zwiebel
Etwas Butter
300g Sahne Frischkäse
500ml kräftige Hühnerbrühe
200ml Sahne
1 EL Tomatenmark
1 Orange Bio
1 Kugel Mozzarella
Salz, Pfeffer, Curry, etwas Zucker

So funktioniert es!
Nudeln in Salzwasser gut bissfest kochen
Abgießen und zu Seite stellen.

So geht es weiter!
Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden
Mit etwas Butter glasig andünsten.
Frischkäse dazu geben und mit 500 ml Hühnerbrühe verrühren und aufkochen.
200 ml Sahne und den Saft einer Orange in die Soße geben.
Leicht köcheln lassen
Etwas Orangenschale ohne das Weiße mit in die Soße geben und für 10 Minuten mit kochen
Ich habe dafür ein Tee-Ei benutzt
1 EL Tomatenmark dazu geben mit Salz und Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.
Das Tee-Ei entfernen
Auf dem Herd warmhalten, nicht mehr kochen

Tipp!
Diese Menge Soße, wird von den Nudeln komplett aufgenommen
Wer es etwas flüssiger oder mit richtig Soße haben möchte nimmt 600ml Brühe und 400ml Sahne
Je nach dem wie man es mag

So geht es weiter!
Die Hähnchenbrust abspülen und trocken tupfen
Jede Brust in 3 – 4 etwa gleich große Stücke schneiden.
Mit Salz Pfeffer und etwas Curry würzen.

Den Ofenmeister mit Butter fetten.
Die gekochten Nudeln hineingeben
Das Hähnchenfleisch auf den Nudeln verteilen
Die Soße über das Fleisch zu den Nudeln gießen
Ein Schicht Mozzarella in ca. 3mm starken Scheiben als Abschluss auf das Fleisch geben.

Das Überbacken!
Das Ganze mit Deckel für 20 Minuten im vorgeizten Backen bei 220C backen
Nach 20 Minuten den Deckel abnehmen und für weiter 10 Minuten mit Umluft bräunen.

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481