

Bruschetta Chicken Pasta

Quelle: <https://kochkarussell.com/bruschetta-chicken-pasta/>

Zutaten

4 Personen

- 500g Hähnchenbrustfilet
- 500g Spaghetti
- 500g Tomaten
- 80ml guter Balsamico + etwas mehr zum Abschmecken
- 4 EL Olivenöl
- 1 kleine rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1,5 Handvoll Rucola
- 1 Handvoll Basilikum
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Das Hähnchenbrustfilet in einen großen Gefrierbeutel geben. Mit dem Balsamico übergießen und für mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit zur Vorbereitung die Tomaten grob würfeln. Die Zwiebeln fein würfeln und den Knoblauch hacken.

Zwei EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Hähnchenbrustfilets abtropfen lassen und in der Pfanne braten, bis sie innen zart und außen knusprig sind.

Die Spaghetti nach Packungsanweisung garen und abschütten. Währenddessen das Basilikum in Streifen schneiden und die Rucolablätter je nach Größe halbieren oder dritteln.

Sobald die Filets gar sind, diese aus der Pfanne nehmen. Das restliche Öl in die Pfanne geben und den Knoblauch und die Zwiebeln darin eine Minute andünsten. Die Tomaten hinzugeben und ein bis zwei Minuten schmoren lassen.

Anschließend die Nudeln unterheben und das Basilikum und den Rucola hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken.

Das Hähnchenbrustfilet in Streifen schneiden und mit den Nudeln servieren.