

**Sören Anders**  
**Hähnchen-Zucchini-Geschnetzeltes mit Nudeln****Donnerstag, 22. August 2024**  
**Rezept für 4 Personen**

Dauer: 45 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: leicht  
Pasta

**Zutaten**

600 g	Zucchini
1	Zwiebel
1	Chilischote
600 g	Hähnchenbrustfilets
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
3 EL	Butterschmalz
300 g	dünne Bandnudeln
300 ml	Geflügel- oder Gemüsebrühe
1/2 Bund	glatte Petersilie
50 g	Crème fraîche
1 EL	Butter

**Zubereitung**

1. Zucchini waschen, die Enden abschneiden. Zucchini der Länge nach halbieren und in dünne Scheiben schneiden.
2. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Chilischote waschen, halbieren, von Kernen befreien und Fruchtfleisch fein schneiden.
3. Hähnchenbrustfilets kalt abbrausen, gründlich trocken tupfen, in Streifen schneiden, leicht salzen und mit Pfeffer bestreuen.
4. In einer Pfanne die Hälfte vom Butterschmalz erhitzen und die Fleischstreifen darin von allen Seiten anbraten (ca. 4 Minuten). Dann aus der Pfanne nehmen und zugedeckt warmhalten.
5. Inzwischen die Nudeln in einem Topf in reichlich Salzwasser bissfest kochen, anschließend abtropfen lassen.
6. Restliches Butterschmalz in die Bratpfanne geben. Zwiebeln, Zucchini und Chilischote darin ca. 5 Minuten anschwitzen. Dann mit Brühe ablöschen und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen.
7. In der Zwischenzeit Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
8. Crème fraîche zum Gemüse geben, einmal aufkochen, das Fleisch wieder zugeben und alles abschmecken.
9. Nudeln in einer Pfanne mit 1 EL Butter schwenken, Petersilie untermischen.
10. Die Nudeln auf Teller geben und das Geschnetzelte darauf anrichten.

Pro Portion: 640 kcal/ 2680 kJ  
58 g Kohlenhydrate, 48 g Eiweiß, 24 g Fett