

Hähnchenbrust auf Linguine mit Käse-Pilzsoße

Zutaten (für 3 Personen):

- 250 g (Bio-) Hähnchenbrust
- Öl
- 170 g Shiitake-Pilze
- 0,5 rote Zwiebel
- etwas Weißwein
- 10 ml weißer Balsamico
- 300 ml Sahne
- 100 g Gorgonzola
- 250 g Linguine
- 25 g Pinienkerne
- 200 g frischer Blattspinat
- 100 g Cherrytomaten
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer
- 20 g Parmesan

Das Brustfilet von beiden Seiten mit Salz würzen, anschließend von beiden Seiten 2 Minuten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und bei 100 Grad im Backofen (Umluft) gar ziehen lassen. Je nach Dicke des Fleisches dauert das circa 10 Minuten.

Pilze putzen, Zwiebel abziehen und beides klein schneiden. In einer Pfanne anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Weißwein und Balsamico ablöschen und einkochen lassen. Sahne und Gorgonzola dazugeben und ebenfalls einköcheln lassen.

Linguine zum Kochen bringen und salzen. 8-10 Minuten al dente garen. In der Zwischenzeit die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Spinat in die Soße geben und kurz mitköcheln lassen. Ganz am Ende die Cherrytomaten dazugeben. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Linguine zur Soße geben und alles vermengen. Bei Bedarf etwas Nudelwasser hinzufügen. Auf Teller geben, in Scheiben geschnittenes Hähnchenfleisch daraufsetzen und mit Pinienkernen und geriebenem Parmesan bestreuen.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 06.07.2022

Koch/Köchin: Nicole Akbas

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen