

Bandnudeln mit Klößchen aus Hühnerbrust

Zutaten für die Klößchen (für 4 Personen):

- 1 Hähnchenbrustfilet
- 1,5 EL Sahne
- Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 Glas Hühnerfond

Gekühlte Hähnchenbrust kleinschneiden und in einen Mixer geben. Mit Sahne, Salz und Zucker zu einer grobfaserigen Masse pürieren. Aus der Masse mit zwei Löffeln etwa walnussgroße Klößchen abstechen. Dabei die Löffel zuerst in heißes Wasser tauchen. Hühnerfond in einem Topf erhitzen und die Klößchen darin kurz garen.

Zutaten für Nudeln und Soße:

- 500 g Bandnudeln
- 1 Schalotte
- 3 Zehen Knoblauch
- Olivenöl
- 100 ml Weißwein
- alternativ: Traubendirektsaft
- 100 ml Wasser
- 100 ml Sahne
- 50 g Butter
- Salz
- Pfeffer
- 4 EL geriebener Hartkäse
- 50 g frische Petersilie

Bandnudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen.

Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Klößchen in eine Pfanne mit Olivenöl geben. Schalotten und Knoblauch dazugeben, mit den Klößchen vermengen und bei mittlerer Hitze anbraten. Mit Weißwein (oder Traubendirektsaft) und Wasser ablöschen. Butter und Sahne einrühren. Gut 5 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den geriebenen Hartkäse (z.B. Parmesan oder Husumer Deichkäse) dazugeben und gut vermengen.

Die Bandnudeln mit einer Nudelzange oder Gabel aus dem Topf heben und in die Pfanne geben. Alles gut verrühren. Auf Teller geben und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Tipp:

Die Klößchen lassen sich auch gut vorbereiten. Dafür nur kurz garen und bis zur Zubereitung im Kühlschrank aufbewahren.

Sendung/Quelle: Sass: Gutes aus dem Norden

Sendetermin: 18.09.2022

Koch/Köchin: Rainer Sass

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