

Estragon-Hähnchen auf Gemüse Tagliatelle

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Leicht, zart, „buttrig“, naturbelassen, modern, schnell gemacht, für jeden Tag

Zutaten

- Für das Estragon-Hähnchen:
- 4 handelsübliche Hähnchenbrustfilets à 150 g
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 2 El Butter
- 1 El Pflanzenöl
- 2 El frischer oder 2 Tl getrockneter Estragon
- 100 ml Wermut Noilly Prat
- 1 Gläschen Geflügelbrühe aus dem Supermarkt
- 150 ml flüssige Sahne
- 2 Spritzer Zitronensaft
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Muskatnuss
- Für die Gemüse Tagliatelle:
- 350 g Tagliatelle
- 1 Möhre geschält, gewaschen, in dünnen Streifen
- 1 Stange Frühlingslauch, geputzt, gewaschen, in dünnen Ringen
- 1 Stange Staudensellerie, gefädelt, gewaschen, in dünnen Streifen
- 1 El Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Den Backofen auf 180 ° C vor heizen. Die Hähnchenbrüste unter fließendem Wasser waschen. Trocken tupfen, salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben.

Schritt3

Zunächst in heißem Pflanzenöl von beiden Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen. Die Butter und den Estragon zufügen, ca. 5 min. bei kleiner Hitze braten, dabei mehrfach mit der Estragon Butter begießen.

Schritt4

In eine feuerfeste Auflaufform geben, mit Alufolie abdecken und für ca.12 min. in den Backofen stellen.

Schritt5

Die Sauce:

Schritt6

In die Bratpfanne noch etwas Butter geben, die Zwiebeln und den Knoblauch anschwitzen. Mit dem Wermut ablöschen, etwas reduzieren. Die Sahne und die Geflügelbrühe zufügen.

Schritt7

Ca. 5 min. auf die benötigte Menge einkochen lassen.

Schritt8

Mit etwas Zitronensaft, noch etwas Estragon, Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt9

Die Gemüse Tagliatelle:

Schritt10

Zeitgleich nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser "bissfest" abkochen und auf einem Küchensieb abgießen.

Schritt11

Die Gemüsestreifen in der Butter anschwitzen und die gut abgelaufenen Tagliatelle dazu geben, unter schwenken, salzen und mit Muskatnuss würzen.

Schritt12

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Die Hähnchenbrust auf den Tagliatelle anrichten und üppig mit der Estragon Sauce überziehen.

Tags: für jeden tag, leicht, naturbelassen, preiswert, zart

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)621
- Fett (g)32
- KH (g)26
- Eiweiss (g)52
- Ballast (g)5

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/estragon-haehnchen-auf-gemuese-tagliatelle/>