



Stroh und Heu Pasta mit Hähnchenbrust und Shiitake Pilzen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für Pasta Freunde, einfach gemacht, „stimmig“, einfach gemacht, „stimmig“,

Zutaten

- 250 g feine, getrocknete Nudeln
- 300 g Hähnchenbrust in 2 cm großen Würfeln
- 250 g Shiitake Pilze, geputzt, in dünnen Blättchen
- 2 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Becher Creme fraiche
- 1 kleines Bund Petersilie, gehackt
- 2 El Pflanzenöl
- 1 El Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 50 g geriebener Bergkäse oder Parmesan

Zubereitungsart

Schritt1

Die feinen Nudeln in reichlich Salzwasser "bissfest" kochen.

Schritt2

Die zähen Stiele der Shiitake Pilze entfernen, die Hüte in Scheiben schneiden.

Schritt3

Die Hähnchenbrust Würfel in etwas heißes Pflanzenöl geben, rund herum 2 min. anbraten, Farbe nehmen lassen. Erst jetzt salzen und pfeffern, zunächst aus der Pfanne nehmen.

Schritt4

Die Pilze in die gleiche Pfanne geben, mit der Butter anbraten. Etwas Zeitversetzt die Zwiebeln zufügen, auf großem Feuer braten, schmoren. Ev. austretenden Pilz Fond völlig einkochen. Creme fraiche aufgießen, etwas reduzieren lassen und die Hähnchen Würfel mitsamt Fond dazu geben. Pikant nachschmecken, die Petersilie unter mischen.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Die Nudeln abschütten, gut ablaufen lassen und mit der Hähnchen - Pilz Sauce mischen und mit geriebenem Bergkäse zu Tisch geben.

Rezeptart: Nudelrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/stroh-und-heu-pasta-mit-haehnchenbrust-und-shiitake-pilzen/>