

Nudelpfanne mit Hühnchen oder gerösteten Champignons



Menge	Zutaten	Zubereitung	
250 g	Penne, Farfalle oder andere Nudeln	Wasser im Topf mit Deckel zum Kochen bringen. Salz und etwas Öl zugeben. Nudeln „al dente garen“, danach abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.	
2 l	Salzwasser		
etwas	Öl		
2	Hühnerbrustfilets	Fleisch in feine Streifen schneiden	
50 g	Speck, dünn geschnitten	Speck fein würfeln	
1	Zwiebel	Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln	
1	Knoblauchzehe		
1	Zucchini	Gemüse waschen, putzen und gleichmäßig würfeln, oder Streifen schneiden	
1/2	Paprikaschote rot		
1/2	Paprikaschote, gelb		
2 El	Öl	Fleisch im heißen Öl nur kurz anbraten, wieder herausnehmen und würzen. Zwiebeln und Speck in der Pfanne bräunen, Zucchini und Paprikaschoten zugeben und etwa 2 Minuten dünsten, würzen, mit der Sahne aufgießen, etwas binden, Fleisch wieder zugeben und mit frisch abgeschreckten Nudeln und dem geriebenen Parmesan mischen. Als letztes die geviertelten Kirschtomaten und die Kräuter zugeben. Sofort servieren!	
	Salz, Pfeffer, Brühekörner, italienische Kräuter		
1/2 Becher	Sahne		
evtl.	Saucenbinder		
50 g	Parmesan		
einige	Kirschtomaten		
etwas	frischer Basilikum oder Ruccola		
Bei der vegetarischen Variante das Fleisch und den Speck weg lassen und die feinblättrig geschnittenen Champignons extra in Öl anbraten, bis sie trocken und leicht gebräunt sind. Mit Pfeffer und Salz würzen und genauso wie das Fleisch erst am Ende zugeben.			