

Immer lecker

... Nudeln & Pasta mal anders

Rigatoni mit Hähnchen, Tomaten,
Zuckerschoten, Frühlingszwiebeln und Oliven



WEIDEMANN
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.
www.weidemann-gruppe.de

Rigatoni mit Hähnchen, Tomaten, Zuckerschoten, Frühlingszwiebeln und Oliven

Zutaten für 4 Personen:

400 g Rigatoni, 600 g Hähnchenbrust, 2 EL Olivenöl, 400 g Kirschtomaten, 400 g Zuckerschoten, 16 schwarze Oliven, 24 Blätter Basilikum, ½ Bund Frühlingszwiebeln, 200 ml Weißwein, 200 ml Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer je nach Geschmack zum Würzen

Zubereitung:

Die Rigatoni nach Packungsanweisung kochen.

Die Kirschtomaten und Zuckerschoten waschen und halbieren. Tomaten und Zuckerschoten in einer Pfanne mit dem Olivenöl anbraten, mit Weißwein ablöschen. Die gekochten Rigatoni hinzugeben und mit Gemüsebrühe auffüllen.

Die Basilikumblätter klein schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Beides gemeinsam mit den Oliven in die Pfanne geben, unterrühren und aufkochen.

Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Hähnchen rundherum braten. Die Hähnchenwürfel unter die Nudel-Gemüse-Mischung heben, auf einen Teller geben und mit Basilikumblättern garnieren.