



Hähnchen-Pilz-Bohnenpfanne von Armin Roßmeier

Zutaten für vier Personen

200 g Kurz-Makkaroni

240 g Pfifferlinge

80 g rote Zwiebelwürfel

480 g Hähnchenbrust ohne Haut

1 Frühlingszwiebel

1 EL Olivenöl

120 g breite Schnippelbohnen

100 ml Sahne

1 EL Petersilie

1 EL Schnittlauch

1 EL Thymian

12 Kirschtomaten

1 Schale rote Kresse

Salz, Pfeffer

Nährwert pro Portion

410 kcal – 11 g Fett – 37 g Eiweiß – 39 g Kohlenhydrate – 3 BE

Zubereitung (circa 25 Minuten)

Makkaroni in sprudelndem Salzwasser auf den Biss kochen und abschütten. Pfifferlinge mit einem Pinsel abpinseln, kalt abrausen, abtropfen lassen, auf Küchentuch abtupfen und in heißem Olivenöl mit Zwiebelwürfel angehen lassen.

Hähnchenbrust in grobe Streifen schneiden und mit Frühlingszwiebel-Röllchen in heißem Olivenöl angehen lassen. Blanchierte Schnippelbohnen zugeben, anschwanken, mit Sahne angießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Vorbereitete Makkaroni und Pfifferlinge zugeben. Gehackte Petersilie, Schnittlauch-Röllchen und gerebelten Thymian zufügen. Das Gericht in einem tiefen Teller anrichten. Kirschtomaten in Olivenöl anbraten, würzen und daraufsetzen. Kresse abschneiden und darüberstreuen.