



Rote Hähnchennudeln mit Käse



Zutaten

- 300 gramm pappardelle oder Nudeln nach Wahl
- 300 gramm geräuchertes Hühnerfleisch
- 6 Schalotten
- 3 Porree-Stängel
- 200 gramm Henri Willig-Käse nach Wahl (z.B. Paprika, Pesto, Kräuter/Knoblauch)
- 1 Henri Willig Gebratene Tomate
- Bratbutter
- Frische Kräuter

Vorbereitung

Zubereitung:

Den Lauch in halbe Ringe schneiden und waschen. Die Schalotten putzen und grob schneiden und das geräucherte Hähnchen in Würfel schneiden. In der Zwischenzeit Wasser zum Kochen bringen und die Nudeln darin kochen, bis sie weich sind. Die Butter in einer Pfanne goldbraun erhitzen, den Lauch und die Schalotten darin andünsten, das gewürfelte geräucherte Hühnerfleisch dazugeben und alles durchwärmen lassen. Die gekochten Nudeln in einem Sieb abtropfen lassen und den gedünsteten Lauch, die Schalotten und das Hähnchen vom Herd nehmen. In einer Schüssel die warmen Nudeln, die gedünsteten Schalotten, den Lauch und das Hähnchen mischen. Den Inhalt von Henri Willig Roasted Tomato darüber geben und alles miteinander vermischen. Servieren Sie die Nudeln auf einem Teller und garnieren Sie sie mit frischen Kräutern und geriebenem Henri Willig Käse.