

Hähnchenbolognese mit Penne



Zutaten:

¼ Knolle frischer Knoblauch

1 Schalotte

1 große Karotte

120 g Knollensellerie

500 g Penne

3 EL Olivenöl

500 g Hähnchenhackfleisch

6 Stück getrocknete Tomaten in Öl

Salz, Pfeffer

500 ml Geflügelbrühe

250 g Sahne

5 Zweige frische Kräuter, z.B. Majoran, Petersilie, Schnittlauch

50 g kalte Butter

Zur Dekoration etwas Olivenöl, Basilikumblätter und 2 weitere Stück getrocknete Tomaten in Öl

Zubereitung für 4 Personen:

Knoblauchzehen und Schalotte in kleine Würfel schneiden.
Karotte und Sellerie schälen und ebenfalls klein würfeln.

In reichlich kochendem Salzwasser die Penne garen.

Olivenöl in eine Pfanne geben und nicht zu heiß werden lassen, Hähnchenhackfleisch anbraten bis es braun ist. Knoblauch, Schalotten, Sellerie, Karotten und getrocknete Tomaten mit dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Brühe und Sahne zum Hähnchenhackfleisch in die Pfanne geben und einkochen lassen bis eine cremige Konsistenz entstanden ist.

Kräuter waschen, trockentupfen, klein schneiden und unter die Hähnchenbolognese mischen. Jetzt darf die Bolognese nicht mehr kochen.

Die Nudeln abschütten und wieder in den Nudeltopf geben, darauf achten, dass noch ein wenig Nudelwasser im Topf ist. Salzen und die kalte Butter unter die Nudeln rühren.

Anrichten:

Nudeln auf einen Teller geben, Bolognese mittig darauf anrichten. Olivenöl darüber verteilen und mit Basilikum und getrockneten Tomaten dekorieren.