



KAUFHAUS  
Rauscher  
• seit 1952 •

## Paprika Pasta



### Zutaten für 3 Portionen:

500 g Hühnerbrust  
2 Paprika  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
250 ml Schlagobers  
1-2 EL Paprikapulver  
1 EL Tomatenmark  
125 g Mozzarella  
Basilikum, Thymian  
Salz, Pfeffer

Lieblingspasta

### Zubereitung:

Für die Pasta gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Nudeln abwägen oder nach Gefühl abmessen. Wir nehmen immer pro Person eine Hand voll und anschließend noch ein bisschen was für den großen Hunger. Allerdings steht bereits auf den meisten Packungen das benötigte Nudelgewicht pro Person.

Dieses in das kochende Wasser geben und ca. 7 Minuten kochen - nicht ganz bissfest, da die Nudeln noch in der Sauce weiter gekocht werden.

Für die Sauce Zwiebel hacken und in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen. Hühnerbrust in mundgerechte Stücke schneiden. Zum Zwiebel geben und gut anbraten lassen.

Paprika entstilen und entkernen, schneiden und ebenfalls zum Zwiebel hinzugeben. Knoblauch hacken und hinzugeben, sobald der Paprika schön angeröstet ist. Da Knoblauch gerne bitter wird, wenn er zu stark erhitzt.

Noch einmal kurz durchrühren und mit Schlagobers aufgießen. Paprikapulver und Tomatenmark unterrühren. Gehackten Basilikum und Thymian ebenfalls hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hier kann ein wenig großzügiger gewürzt werden, da die Nudeln und der Mozzarella alles etwas milder machen.

Die Nudeln in die Sauce rühren und auf kleiner Hitze eindicken lassen. Den Mozzarella würfelig schneiden und kurz vor dem Servieren in die warme Pasta einrühren, bis die Würfel fast vollständig geschmolzen sind.