

Gefüllte - Muschelnudeln

Kategorien: Teigware, Gefüllt, Nudeln, Hähnchen

Zutaten für: 2 Personen

2		Haehnchenbrustfilets
8	groß.	Muschelnudeln
1		Ei
60	Gramm	Champignons
80	Gramm	Gouda
2		Zwiebeln; fein geschnitten
5	groß.	Tomaten; gewuerfelt
6	Essl.	Creme fraiche
150	ml	Gemuesebruehe
4	Essl.	Tomatenmark
1	Essl.	Petersilie; Fein geschnitten
1	Essl.	Basilikum; getrocknet
1/2	Teel.	Oregano
1/2		Zitrone; den Saft
		Salz, Pfeffer
		Olivenoel

Anleitung:

Die Muschelnudeln bissfest vorkochen. Den Backofen auf 200GradC vorheizen. Champignons, Kaese und Haehnchenbrueste fein hacken. Alles in eine Schuessel geben. Dazu das Ei, 2 EL Creme fraiche, Petersilie, Zitronensaft und die Haelfte der Zwiebeln untermischen. Mit Salz und Pfeffer wuerzen.

Die restlichen Zwiebeln in etwas Olivenoel glasig duensten, Tomatenmark und die Tomatenwuerfel zugeben. Basilikum und Oregano untermischen und mit Gemuesebruehe auffuellen. Die Sauce ca. 10 Minuten koecheln lassen und dann durch ein Sieb passieren. Die Sauce wieder auf den Herd stellen und die restliche Creme fraiche darin auflösen. Die Muschelnudeln mit der Sauce anrichten.