

Mediterrane Hähnchen-Gemüse-Pfanne mit Spaghetti und Parmesan



Video zum Rezept:



Zutaten für 4 Personen:

5 EL Olivenöl
500 g Hähnchenbrust
200 g Rote Paprika
200 g Gelbe Paprika
200 g Zucchini
200 g Tomaten
100 g Fenchel
100 g Rote Zwiebel
50 g Schwarze Oliven ohne Stein
2 Zehe Knoblauch
100 ml Weißwein
30 g Parmesan
500 g Spaghetti
3 Prise Sole-Salz Kräuter der Provence

Zubereitung:

Die Hähnchenbrust in schmale Streifen schneiden. Paprika, Zucchini, Tomaten, Fenchel und rote Zwiebeln würfeln. Oliven und Knoblauch fein schneiden.

2 EL Olivenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Hähnchenbruststreifen darin kurz anbraten. Anschließend das restliche Olivenöl hinzufügen. Fenchel und rote Zwiebeln kurz anrösten. Paprika und Zucchini dazugeben und einige Minuten garen. Mit Sole-Salz Kräuter der Provence würzen. Nun Tomaten, Oliven und Knoblauch hinzufügen. Mit Weißwein ablöschen und alles kurz weitergaren. Dabei die Pfanne zwischendurch immer wieder vorsichtig schwenken.

Die gekochten Spaghetti zur Gemüse-Fleisch-Mischung geben und alles gut miteinander vermengen. Auf Tellern anrichten und mit gehobeltem Parmesan bestreuen.

**Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“.
Ihr Team der Weser-Therme**

