

Pikantes Hendl mit Spaghetti-Nestern

Rezept für 1 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Speiseöl / Öl	1 Esslöffel
Zwiebeln	5 Dekagramm
Rindsuppe / Rindsbouillon / Rinderbrühe	1 Achtel
Sahneschmelzkäse / Sahnekäse	1 Stk.
Cayennepfeffer	1 Prise(n)
Vollmeersalz	Etwas / nach Bedarf
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1 Esslöffel
Spaghetti / Spagetti	4 Dekagramm
Huhn / Hähnchen	8 Dekagramm

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen, kleinwürfelig schneiden und in Öl anrösten. Hendlfilet in 1 cm breite Streifen schneiden, zur Zwiebel geben und kurz mitrösten. Mit Bouillon aufgießen. Den Käse (kl Eckerlkäs) zerdrücken, beifügen und schmelzen lassen. Mit Cayennepfefer sowie Salz pikant abschmecken, etwa 5 Minuten kochen lassen und Petersilie untermengen. Spagetti in Salzwasser bissfest kochen, abseihen, gut abtropfen lassen, mit einer Gabel zu Nestern eindrehen und mit Hendlragout anrichten.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-919-Pikantes-Hendl-mit-Spaghetti-Nestern.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at