

Rollini mit Hähnchenragout



Zutaten für 3 Personen:

2 ausgelöste Hähnchen-
oberschenkel (ca. 200 g)

1 EL Olivenöl

150 g Rollini

6 kleine Kirschtomaten

Sauce:

1 EL Olivenöl

3 EL Zwiebelwürfel von einer
roten Zwiebel

2 EL Karottenwürfel

1 EL Paprikawürfel (ohne Haut,
von einer roten Paprika)

1 halbierte Knoblauchzehe

2/3 EL Tomatenmark

30 ml trockener Weißwein

150 ml Sahne

1 TL Gemüsebrühpulver

1. Ausgelöste Hähnchen-
oberschenkel ausbreiten
und längs teilen. Quer zur
Faser in Streifen schnei-
den.

2. Zwiebel schälen, längs
halbieren und würfeln.
Karotte schälen und
würfeln. Paprikaabschnitt
in Streifen schneiden und
schälen, dann würfeln.
Knoblauchzehe schälen
und halbieren.

3. Zwiebelwürfel, Karotten-
und Paprikawürfel sowie
die halbierte Knoblauch-
zehe in einer beschichte-
ten Pfanne mit etwas
Olivenöl sanft weich
braten. Etwas später das
Tomatenmark mitbraten.
Mit dem Weißwein

ablöschen. Die gewa-
schenen Kirschtomaten
einlegen.

Gemüsebrühpulver in der
Sahne auflösen, Sahne
zugießen und alles etwas
einköcheln.

4. Die Rollini-Nudeln nach
Packungsvorschrift in
reichlich Salzwasser
kochen. Garprobe
machen und abgießen.

5. Inzwischen auch die
Hähnchenstreifen in einer
etwas größeren beschich-
teten Pfanne in wenig
Olivenöl kurz braten, bis
sie gerade durch sind. Mit
der Sauce ablöschen.
Nach Bedarf noch etwas
Wasser zugeben. Zum
Schluss alles mit Salz und

Pfeffer abschmecken und
die Nudeln unterheben.

6. Auf vorgewärmten
Spaghettitellern servieren.

Hinweise:

Bereits ausgelöste
Hähnchenoberschenkel gibt
es (manchmal) in gut
sortierten größeren Märkten
zu kaufen. Zum selber
auslösen braucht man Zeit
und etwas Übung.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35
min, Hauptspeisen, Nudeln,
Fleisch, Geflügel, Huhn,
italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 17.11.2024