



Parmesan Hühnchen mit Tagliatelle

Zutaten

- 1 Zwiebel
- Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 350 g passierte Tomaten
- 2 Hähnchenbrust
- Salz & Pfeffer
- 250 g Tagliatelle
- Frischer Basilikum
- etwas Mehl
- 4-5 Eier
- ca. 100 g Parmesan gerieben
- Pizza-Gewürz (oder getrocknete Kräuter)
- 1 TL Zucker
- 10-20 g Butter

Zubereitung

1. Eine halbe bis ganze Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Mit etwas Öl in der Hochrandpfanne anschwitzen. Knoblauch zerkleinern und ebenfalls hinzufügen.
2. Sobald die Zwiebeln glasig geworden sind, mit den passierten Tomaten auffüllen. Außerdem etwas gezupften Basilikum, 2-3 EL Wasser, Pizza-Gewürz, Salz und Pfeffer hinzufügen. Danach auf mittlerer Hitze köcheln lassen.
3. Drei Teller mit jeweils Mehl, Eier und Parmesan vorbereiten. Die Hähnchen der Länge nach in jeweils zwei Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hähnchen der Reihenfolge nach in Mehl, Eier und Parmesan wenden.
4. Tagliatelle zeitgleich in Salzwasser nach Packungsanleitung al dente kochen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenbrüste darin kross von beiden Seiten anbraten.
5. Die Tomatensoße mit einem kleinen Stück Butter und Zucker verfeinern. Dann die Nudeln mit in die Soße geben.
6. Das krosse Hähnchen halbieren und mit den Nudeln auf einem Teller servieren. Guten Appetit!

