



AUSTERNSEITLING PASTA MIT HUHN

SCHWIERIGKEIT: EINFACH
DAUER: 40 MINUTEN
PORTIONEN: 3

Rezept von:

 @nuryia.kitchenwitch



Zutaten:

- 250g Austernseitlinge
- 200 g Hühnerfilet (alt. Pute)
- 200 ml Schlagobers
- 1 Zwiebel
- 3-4 EL Pastawasser
- Schuss Weißwein
- frische Petersilie
- Öl, Salz, Pfeffer
- Pasta (z.B. Tagliatelle)

1. Die Austernseitlinge putzen, die untersten Enden entfernen und in Streifen schneiden. Nun die Zwiebel schälen und fein hacken, die Petersilie ebenso waschen und hacken. Zum Schluss noch das Hühnerfilet in kleine Stücke schneiden, salzen, pfeffern und alles bereitstellen.
2. Die Zwiebel mit etwas Öl in einer Pfanne anschwitzen, bis sie goldbraun wird. Das Huhn, sowie die Austernpilze dazugeben und alles nochmal scharf anbraten. Danach mit einem Schuss Weißwein ablöschen, 3-4 EL Pastawasser dazugeben und mit dem Schlagobers aufgießen.
3. Das Gericht noch einmal aufkochen, bis die Sauce etwas eindickt. Ganz zum Schluss die fertige Pasta und die frisch gehackte Petersilie unterheben und das cremige Gericht servieren.

