

# Poulet-Tomaten-Pasta One Pot

## Rezept für 4 Personen:

- 400g Nudeln
- 100g getrocknete Tomaten
- 500g Poulet Filet oder geschnetztes Poulet
- 200g Halbrahm
- 1EL Hühnerbouillon
- 3 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Oregano oder sonstige Kräuter
- ½ Bund Petersilie
- 125g Mozzarella

## Zubereitung:

1. Tomaten Dritteln, Pouletfleisch in kleine Stücke schneiden
2. Öl in einem Topf anbraten, Fleisch kurz anbraten und dann die geschnittenen Tomaten hinzufügen. Mit Salz und Oregano würzen, sowie den Halbrahm und 1 Liter Wasser dazugeben. Die Brühe mischen und aufkochen lassen.
3. Die Nudeln hinzufügen und ca. 15 min köcheln lassen, dazwischen immer wieder umrühren.
4. Ca. 3-4 Minuten bevor die Nudeln al dente sind, die Petersilie hacken, den Mozzarella in kleine Würfel schneiden und der Brühe dazugeben.
5. Sobald alles Bissfest ist, auf den Teller anrichten und eventuell nochmals mit Kräuter würzen oder Petersilie streuen.

**Guten Appetit!**



CALIFORNIA-CAMPING.CH