Haehnchen-Pasta

fuer 2 Personen

Zutaten

0.25 Stueck/e	Zitrone
1 Bund	Schnittlauch
1 Stueck/e	Pfeffer
1 Stueck/e	Salz
1 Stueck/e	Zwiebeln, weiss
1.5 Stange/n	Lauch
150 g	Penne
200 g	Kaese, Gouda, gerieben
200 g	Sahne, Schlag-
4 El	Oel, Raps
500 g	Haehnchenbrustfilet

Zwiebel schaelen, wuerfeln, Lauchstangen laengs halbieren und in 1 cm breite halbe Ringe schneiden.
Haehnchenfleisch 3 cm gross wuerfeln, mit Salz und Pfeffer wuerzen.
Oel erhitzen, Fleisch bei starker Hitze rundherum 5 Min anbraten, herausnehmen.
Zwiebeln und Lauch im Bratfett bei mittlerer Hitze blasig duensten. Sahne zugiessen, aufkochen und 5 Minuten zugedeckt koecheln.
Nudeln kochen, Zitrone auspresse, Schnittlauch waschen, in Roellchen schneiden.
100-200 mag KOCHWASSER AUFFANGEN, in die Sahnesauce geben, Fleisch und Kaese untermischen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft wuerzen.
Nudeln uter die Sauce mischen und alles mit Schnitlauch bestreuen.