

# Frühlings-Pasta bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

400 gr Bandnudeln, 2 Bund Lauchzwiebeln, 300 gr Hähnchenbrustfilet, 200 gr Crème légère, 2 Esslöffel gemischte Kräuter, 2 Esslöffel Öl, 0,25 l Gemüsebrühe (Instant), 1 Prise Pfeffer, 1 Spritzer Zitronensaft, 1 Prise Salz.

## Die Vorbereitungen:

Nudeln nach Packungsangabe in Salzwasser garen. In der Zwischenzeit die Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Hähnchen abrausen, in Streifen teilen.

## Die Zubereitung:

Öl erhitzen, Fleisch anbraten, herausnehmen. Lauchzwiebeln im Bratfett andünsten. Brühe und Crème légère zugeben, 10 Minuten köcheln lassen. Fleisch unterheben. Kräuter unterrühren, mit Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Nudeln mit der Sauce vermischen und anrichten.