

# Hähnchengeschnetzeltes mit Balsamico

!

Zutaten für ein bis zwei Personen:

220 g Penne, Orechiette oder Farfalle (oder eine andere dickere Pastasorte)

1 Hähnchenbrust

1 TL Speisestärke, Salz, Pfeffer, 2 EL Olivenöl

2 Knoblauchzehen, 2 Frühlingszwiebeln

½ rote Paprikaschote

1 EL Balsamico

2-3 EL geriebener Parmesan

glatte Petersilienblätter

Einen Topf mit gut 2 Litern Wasser aufsetzen. Sobald es kocht, zwei gehäufte Esslöffel Salz und die Pasta hinzufügen. Leise nach Vorschrift auf der Packung gar kochen.

Wichtig ist es, die Pasta frisch zu den anderen Zutaten zu geben

Inzwischen das Hähnchenfleisch in Scheibchen und diese in Streifen schneiden. Mit Stärke überpudern und gut einmassieren. In einer Pfanne das Öl erhitzen, das Fleisch darin anbraten, dabei sogleich die in Scheibchen geschnittenen

Frühlingszwiebeln und die in Streifen geschnittene Paprika hinzufügen. Dann erst den mit der Messerschneide zerdrückten und gehackten Knoblauch hinzugeben. Salzen und pfeffern, mit Balsamico und etwas Nudelwasser ablöschen. Kurz alles auf starkem Feuer durchwirbeln. Die inzwischen bissfest gekochte Pasta abgießen und zum Hähnchenfleisch geben. Alles mischen, dabei den Käse darüberstreuen und die gehackte Petersilie untermischen. Am Ende noch einen kleinen Schuss frisches Olivenöl hinzufügen. Sofort in tiefen Tellern anrichten und servieren.