



# ***Bandnudeln mit Hähnchensahne***

## ***Zutaten für 2 Personen***

2 Hähnchenbrustfilets  
250g Frischkäse  
italienische Kräuter  
250g Dinkelbandnudeln  
2 TL Sonnenblumenöl  
Meersalz  
weißer Pfeffer

## ***Zubereitung***

- . Hähnchenbrustfilets trockentupfen und in dünne Streifen schneiden
- . Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Hähnchenstreifen darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen
- . 300ml Wasser dazugeben, Frischkäse einrühren und bei schwacher Hitze köcheln lassen
- . Nudeln in der Zwischenzeit in Salzwasser kochen
- . nach Belieben italienische Kräuter zur Hähnchen-Frischkäse-Sauce geben
- . mit Salz und Pfeffer abschmecken

***Zeitaufwand:***            ***30 Minuten***

***Schwierigkeitsstufe:*** 