

...die Kochsendung im OK Weinstraße

## Rezept zu Sendung #82

Mit Marc André De Zordo

### Hähnchenpfanne mit Spaghetti

#### Zutaten:

500gr. Hähnchenbrustfilet  
3 Paprika bunt  
2 Zwiebeln  
3 Karotten  
1 Zucchini gelb  
1 Zucchini grün  
250gr. Babytomaten  
500gr. Spaghetti  
200gr frische Sojasprossen  
250ml Geflügelfond  
200ml Schlagsahne  
1Pk. Zuckerschoten  
Salz, Pfeffer, frischer Thymian

#### Zubereitung:

Hähnchenbrustfilet in grobe Würfel schneiden.

In der Zwischenzeit das Wasser für die Spaghetti aufstellen.

Karotten schälen, Paprika putzen und beides in grobe Würfel schneiden.

Die Zwiebel schälen und diese auch grob schneiden in Würfel.

Die Zucchini waschen. Thymian fein schneiden.

In einer Pfanne 3 EL Olivenöl erhitzen. Die Spaghetti in das kochende gesalzene Wasser geben und nach Anleitung abkochen. Nach und nach das Fleisch in die Pfanne geben und mit dem Thymian anbraten und würzen. Jetzt die Paprika hinzugeben sowie die Tomaten. Die Karotten und Zucchini mit einer Reibe rein reiben.

Die Sprossen und die Zuckerschoten fasts am Schluss dazu geben.

Mit Sahne und Fond ablöschen und nochmals nachwürzen. Die Spaghetti abschütten und servieren.

Viel Spaß beim nachkochen!

Euer Marc André De Zordo