

Chicken Fajita Pasta

Zutaten für 3-4 Pers.

500	g	Poulet Brust	In 2 cm Würfel schneiden.
1½	EL	Fajita Gewürzmischung (z.B. Old el Paso) ¹	Poulet würzen.
1	EL	Olivenöl	Pouletwürfel auf der einen Seite 1-2 Minuten anbraten. Würfel wenden und weitere 1-2 Minuten anbraten. Poulet Würfel beiseite stellen.
1		Zwiebel	Fein hacken.
2-3		Peperoni	In Streifen schneiden.
1		Peperoncini, grün	Halbieren, Kerne entfernen, klein schneiden.
1	EL	Olivenöl	Peperoni, Peperoncini und Zwiebel in Olivenöl anbraten.
1½	EL	Fajita Gewürzmischung	Beigeben, weiterbraten bis die Peperoni noch leicht knackig sind.
3		Knoblauchzehen	Zu den Peperoni auspressen. Kurz umrühren und alles zu den Pouletwürfeln geben.
5	dl	Hühnerbouillon	
1	dl	Doppelrahm	
250	g	Pelati, gehackt	Hühnerbouillon, Doppelrahm und Pelati in einer Pfanne aufkochen.
½	TL	Salz	Sud abschmecken.
250	g	Penne	Penne beigeben und etwa 15 Minuten köcheln bis die Penne al dente sind und der Sud grösstenteils verdunstet ist.

Beiseite gestellte Pouletwürfel und das Gemüse zu den Penne geben und etwa 2 Minuten erwärmen.



CBB, Juni/2015
<http://www.kevinandamanda.com/recipes/dinner/chicken-fajita-pasta.html>

¹ Gewürzmischung selber herstellen: 1 TL Chili Flocken, 1 TL Paprika edelsüss, 1 TL Kreuzkümmel, 1 EL Basilikum getrocknet, 1 TL Korianderkörner, ½ TL Zimt, 1 EL Rohrzucker, 1 EL Meersalz und 2 EL Tomatenpulver in einer Gewürzmühle zu einer Gewürzmischung verarbeiten.