# Nudel Tomaten Frischkäse Pfanne mit Hühnerfilets

## in knuspriger Käsekruste

## Benötigte Zutaten

Für die Frischkäse Nudeln:

| | |
|---|---|
| 400 g | Spaghetti |
| 200 g | Premium Frischkäse (Kräuter) |
| 100 ml | Premium Alpenmilch |
| 2 Zehen | Knoblauchzehen |
| | Salz, Pfeffer |

Für die Garnitur:

| | |
|---|---|
| 250 g | Cherrytomaten |
| etwas | Basilikumblätter |
| etwas | Granformaggi |

Für die Hühnerfilets:

| | |
|---|---|
| 600 g | Hühnerfilet (Streifen) |
| 3 EL | Petersilie (frisch) |
| 50 g | Granformaggi |
| 40 g | Premium Teebutter |
| 40 g | Semmelbrösel |
| | Salz, Pfeffer |
| etwas | Olivenöl |

## Anleitung

1. Die Hühnerfiletstreifen waschen und trocken tupfen.

2. Die Petersilie fein hacken, den Käse reiben, die Butter schmelzen. Butter mit gehackter Petersilie, geriebenem Käse, Semmelbröseln, Salz & Pfeffer in einer flachen Schüssel vermischen.

3. Die Hühnerfiletstreifen darin panieren und auf einem mit Backpapier belegtem Blech im vorgeheizten Ofen bei 180°C Heißluft für 25-30 Minuten knusprig backen.

4. In der Zwischenzeit die Spaghetti nach Packungsanleitung in gesalzenem Wasser bissfest kochen, abseihen und zur Seite stellen.

5. Frischkäse mit Milch in einer Pfanne unter Rühren schmelzen - Vorsicht, Pfanne nicht zu heiß werden lassen! Knoblauch hineinpressen.

6. Die Nudeln in die Pfanne zur Sauce geben und gut umrühren. Mit Salz & Pfeffer würzen.

7. Die Frischkäse Nudeln mit den knusprigen Käse-Hühnerstreifen in Tellern anrichten und mit Cherrytomaten, Basilikumblättern und Granformaggi garniert servieren.

Ein Rezept von
cookingcatrin.at