



Wir zaubern aus Resten...

## Hähnchen-Tagliatelle

Wenn etwas Hähnchenfleisch übriggeblieben ist, können Sie am nächsten Tag mit wenigen Zutaten und Handgriffen dieses köstliche Pasta-Gericht für Ihre Liebsten zaubern.

### Zutaten für 4 Personen:

½ Grillhähnchen von Witwe Bolte  
500 g Tagliatelle-Nudeln  
1 EL Olivenöl  
1 Zwiebel  
400 g Spinat  
400 g Rucola  
1 Becher Kräuter Creme fraiche  
1 Tasse Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer, Chilipulver

### Zubereitung: (ca. 30 Minuten)

Die Tagliatelle in Salzwasser kochen.  
Das Hähnchenfleisch von den Knochen lösen und klein schneiden.  
Spinat und Rucola waschen und klein zupfen.  
In etwas Olivenöl die fein gewürfelte Zwiebel andünsten und dann den Spinat, Rucola und das Hähnchenfleisch dazugeben und mit anbraten.  
Eine Tasse Gemüsebrühe dazugeben und ca. 10 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen.  
Danach einen Becher Kräuter Creme fraiche dazugeben.  
Würzen mit Salz, Pfeffer, Chilipulver.

Als Beilage empfehlen wir Ihnen unseren frischen gemischten Salat Cup, wahlweise mit Möhren, Kidneybohnen oder geriebenem Käse.

**Wir wünschen guten Appetit!**