

# MARLEY SPOON



## Spaghetti al pollo

in cremiger Zucchini-Möhren-Sauce



30-40Min.



3-4 Personen

Noch vor 40 Jahren war die Zucchini in Deutschland kaum bekannt, heute zählt sie zu den beliebtesten Gemüsesorten in unseren Gärten und auf unseren Tellern! Kein Wunder bei ihrem sommerlich-frischen Geschmack und ihrer Vielseitigkeit. Für dieses schnelle Pastagericht wird sie geraspelt mit Karotte angebraten und anschließend in einer köstlichen Frischkäsesauce mit Spaghetti und zartem Hühnchen serviert.

## Was du von uns bekommst

- 2 Zucchini
- 10g frische Petersilie
- 1 Geflügelbrühwürfel <sup>9</sup>
- 1 Packung Frischkäse <sup>7</sup>
- 1 Päckchen Berbere-Gewürzmischung
- 500g Spaghetti <sup>1</sup>
- 1 Packung Karotten
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

## Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 834.0kcal, Fett 21.1g, Eiweiß 50.2g, Kohlenhydrate 105.5g



### 1. Zwiebel schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zwiebel** und die **Knoblauchzehe** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die **Petersilie samt Stängeln** fein schneiden.



### 4. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Spaghetti** hineingeben und in ca. 9-10Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, dabei etwas **Pastawasser** für später auffangen. Die **Nudeln** warm halten und den Topf beiseitestellen.



### 2. Hähnchen anbraten

Die **Hähnchenbrust** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. **Nach Geschmack** mit der **Gewürzmischung** und 1-2EL Olivenöl vermengen und anschließend ca. 2-3Min. in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten. Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** hinzufügen und weitere 2-3Min. anschwitzen.



### 5. Gemüse raspeln

Inzwischen die **Karotten** schälen, die Enden abschneiden, dann die **Karotten** mit der groben Seite einer Küchenreibe grob raspeln. Die Enden der **Zucchini** abschneiden und die **Zucchini** ebenfalls grob raspeln.



### 3. Sauce ansetzen

Das **Hähnchen** mit **300-350ml Wasser** ablöschen, den **Brühwürfel** hineinbröseln und alles ca. 8-10Min. leicht köcheln lassen.



### 6. Spaghetti mischen

Das **geraspelte Gemüse** im Nudeltopf mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann die **Nudeln** unterheben. Den **Frischkäse** mit den **Hähnchenwürfeln**, Salz, Pfeffer und **evtl. der restlichen Gewürzmischung** verrühren, die **Petersilie** unterheben. Mit den **Nudeln** und ggf. etwas **Pastawasser** vermengen und servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.     **#marleyspooning**