

# Hähnchenragout in Tomaten-Sahne

## Zutaten

400g grüne Bandnudeln

Salz

500g Hähnchenbrustfilet

30g Butterschmalz

2 kleine Zwiebeln

Pfeffer

2 EL Mehl

2 EL Tomatenmark

1/4 l Brühe

1/2 Bund Schnittlauch

200 g Creme fraiche

1 EL grüner Pfeffer

## Zubereitung

Bandnudeln nach Packungsanweisung so kochen, dass sie zeitgleich zum Rest des Gerichtes fertig sind.

Hähnchenbrustfilet in dünne Streifen schneiden und in Butterschmalz in einer hohen Pfanne anbraten. Gewürfelte Zwiebeln zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mehl darüber stäuben und anschwitzen.

Tomatenmark und Brühe dazu geben und ca. 5 min. köcheln lassen. Creme fraiche und den grünen Pfeffer zerkleinert einrühren. Alles nochmal aufkochen lassen. Mit den Schnittlauchröllchen überstreuen und servieren.