

# PASTA MIT ZITRONENHUHN



## ZUTATEN

### 2 Portionen

- 1 Zwiebel
- 1 Stangensellerie
- 280 g Hähnchenbrust
- 2 EL Rapsöl
- 240 g dünne Bandnudeln
- 80 g saure Sahne (10 % Fett)
- 2 EL frisch gepresster Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

## ZUBEREITUNG

Zwiebel schälen, fein würfeln. Stangensellerie waschen und die einzelnen Stangen in kleine Würfel schneiden. Das Hähnchenfleisch waschen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden.

Nudeln kochen. Hähnchenwürfel salzen und pfeffern, in heißem Öl in einer beschichteten Pfanne 5 Minuten braten (durchgaren!). Herausnehmen und beiseite stellen. Zwiebel in Öl anbraten, Selleriewürfel dazugeben, mit ca. 200 ml Wasser ablöschen, die Hälfte des Zitronensafts dazugeben und alles bei kleiner Hitze und geschlossenem Deckel 7 Minuten dünsten. Mit Salz abschmecken.

Saure Sahne mit dem restlichen Zitronensaft verrühren. Pasta in zwei Teller füllen. Die Hähnchenwürfel und den Sellerie darübergeben und mit der Zitronensahne garnieren.