

# Kochen mit Boris



## Hähnchenbrust mit Bärlauchnudeln

### Zutaten für 4 Personen

300 g	Hähnchenbrust
200 g	Bandnudeln (z.B. Tagliolini)
10	Cocktailtomaten
2 TL	Bärlauch Pesto
4	Bärlauchblätter
1	Peperoni
1 Schuss	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
	Petersilie
	Parmesan



### Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsangabe in ausreichend Salzwasser al dente garen.
2. Parallel dazu das Hähnchenbrustfilet in Würfel schneiden und diese in einer Pfanne mit etwas Olivenöl hellbraun anbraten.
3. Peperoni in Ringe schneiden. Tomaten halbieren. Petersilie und Bärlauchblätter in Streifen schneiden.
4. Die Nudeln nach dem Abgießen des Nudelwassers zurück in den Topf geben, ebenso die Tomatenhälften und mit 2 TL Bärlauch-Pesto verrühren, bis sich dieses gut verteilt hat.
5. Die Bärlauchnudeln auf einem Teller anrichten, Fleisch darauf verteilen und mit Bärlauch, Petersilie, Peperoni, Salz und Pfeffer garnieren.
6. Abschließend mit einem Sparschäler Parmesansplitter dazugeben und genießen.