

Nudelaufbau mit Hähnchen und Paprika

Zutaten für 4 Portionen

- 600 g Hähnchenbrust
- 2 Paprika (ich nehme gern 1x rot und 1x gelb)
- 1 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Tomatenmark
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver
- 400 ml [Gemüsebrühe](#)
- 200 g Nudeln (ideal: Vollkorn)
- 400 ml passierte Tomaten
- 2 EL Frischkäse
- 1 TL italienische Kräuter
- 200 g Mini-Tomaten
- 150 g Mozzarella



zum Garnieren:

- Basilikum

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 45 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche die Paprika. Schneide sie in kleine Stücke. Schneide das Hähnchen in kleine Würfel.
2. Erhitze das Öl in einer Pfanne. Brate das Hähnchen und die Paprika darin an.
3. Presse den Knoblauch dazu und röste ihn kurz mit. Rühre das Tomatenmark unter. Würze die Hähnchen-Paprika-Mischung mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver.
4. Gieße die Brühe und die passierten Tomaten an und gib die Nudeln dazu. Lass nun alles 4 Minuten köcheln.

5. Rühre den Frischkäse und die italienischen Kräuter unter.
6. Verteile die Hähnchen-Nudelmischung in einer Auflaufform. Wasche die Tomaten, halbiere sie und verteile sie darüber. Bestreue den Auflauf mit geriebenem Mozzarella oder anderem Reibekäse.
7. Backe den Nudel-Hähnchen-Auflauf im auf 200°C vorgeheizten Ofen für 25 Minuten.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

