

## ZUTATEN

20g Butter  
4 Hähnchenunterkeulen  
2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
100ml trockener Weißwein  
200g deftiger Weichkäse  
100ml Schlagsahne  
1 TL Speisestärke  
3 EL kaltes Wasser  
200g grüne Bandnudeln  
1/2 Bund glatte Petersilie  
Salz  
Pfeffer

## DEFTIGE KÄSENUDELN MIT HÄHNCHENKEULEN

1. Ofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Einen großen Topf mit Wasser füllen und leicht salzen. Zum Kochen bringen und Bandnudeln darin 7-10 Minuten al dente kochen. Abgießen und Beiseite stellen.
3. Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen lassen. Hähnchenunterkeulen mit Salz und Pfeffer würzen und rundherum scharf in der Pfanne anbraten. Anschließend in eine kleine Auflaufform setzen und im Ofen weiter garen lassen.
4. Für die Sauce Schalotten abziehen und zu feinen Ringen schneiden. Knoblauch abziehen und pressen. Schalotten, sowie Knoblauch in der Hähnchenpfanne von eben glasig andünsten. Anschließend mit Weißwein ablöschen und 3 Minuten köcheln lassen. Deftigen Weichkäse, sowie Schlagsahne zufügen und unter ständigem Rühren schmelzen und erhitzen lassen. Abschließend Speisestärke mit Wasser vermischen und zur Sauce geben. Zügig unterrühren und Sauce eindicken lassen. Mit Salz, Pfeffer und fein gehackter Petersilie abschmecken.
5. Nun die Nudeln zur Sauce geben, alles vermischen und Hähnchenkeulen aus dem Ofen nehmen. Hähnchen auf die Nudeln setzen und noch heiß servieren.

REZEPT FÜR: 4 PORTIONEN  
DAUER: 0 STUNDEN 30 MINUTEN  
ARBEITSZEIT: 0 STD 20 MIN | KOCHZEIT: 0 STD 10 MIN



NOTIZEN