

HÜHNERMEDAILLONS AUF KRÄUTERTAGLIATELLE

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 4 Hühnerbrustfilets
- ca. 16 dünne Speckscheiben
- 400 g Tagliatelle
- 250 g Mascarpone
- 3 EL Italienische Kräutermischung
- 1/2 Schachtel Kresse
- Öl
- Salz
- Pfeffer

Dekoration:

- Cocktailtomaten

Zubereitung:

Hühnerbrustfilets in Stücke von ca. 5 cm Ø schneiden, salzen und pfeffern und mit je 2 Speckscheiben umwickeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hühnermedaillons darin langsam goldbraun braten. Tagliatelle in Salzwasser al dente kochen, danach abseihen und in den Topf zurückgeben. Mascarpone mit Salz und Pfeffer würzen, gehackte Kräuter untermischen, über die Tagliatelle gießen und bei schwacher Hitze erwärmen bis der Mascarpone zergangen ist.

Kräutertagliatelle auf Tellern anrichten, Hühnermedaillons auf die Nudeln setzen und mit halbierten Cocktailtomaten und Kresse bestreut servieren.