

# Pastasotto mit aprikotierter Hähnchenbrust

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/09/09/pastasotto-mit-aprikotierter-haehnchenbrust](https://happy-mahlzeit.com/2021/09/09/pastasotto-mit-aprikotierter-haehnchenbrust)

## Zutaten für 2 Personen

### Für das Pastasotto:

- 170 g reisförmige Nudeln (Kriitharáki)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 50 g getrocknete Softtomaten
- 650 ml Gemüsefond
- 150 ml Weißwein

### Für das Hähnchenfilet:

- 250 g Hähnchenfilet
- 100 g Aprikosenkonfitüre
- 1 EL Pinienkerne
- 2 EL Olivenöl
- 5 EL Wasser
- 30 g Parmesan
- 1/2 Bund Rucola
- Chilipulver
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

### Zubereitung:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten, herausnehmen und beiseite stellen.

Hähnchenfilet waschen und trockentupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin von jeder Seite 5 – 6 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Pastasotto Zwiebel und Knoblauch abziehen und beides fein hacken. Tomaten fein würfeln und im Olivenöl in einer großen Pfanne anschwitzen. Zwiebeln und Knoblauch dazu geben. Nudeln hinzugeben und kurz mit dünsten. Zunächst Weißwein angießen, verdampfen lassen. Dann nach und nach den Fond angießen, dabei häufig rühren.

Rucola waschen, trocken schleudern und grob hacken. Parmesan fein reiben.

Konfitüre mit Wasser zu den Hähnchenfilets in die Pfanne geben, aufkochen lassen und die Filets in der Sauce wenden. Pfanne vom Herd nehmen.

2/3 des Parmesans unter die Nudeln mischen und mit Salz, Pfeffer und etwas Chili abschmecken.  
Rucola unterheben.

Pastasotto mit aufgeschnittenem Hähnchenfilet auf vorgewärmte Teller anrichten, Braten-Sauce darüber gießen und mit Parmesan und Pinienkernen bestreut servieren.

Rezept: Kai Mrosek

Quelle: Die Küchenschlacht vom 19. September 2016

Episode: Leibgerichte