

# Der Kochklub für Jugendliche



## Amerikanische Pasta mit Hähnchen und geröstetem Knoblauch

Ihr benötigt für 4 Portionen :

Ofengerösteter Knoblauch:  
1 Knoblauchknolle  
etwas Olivenöl

außerdem:

400 g Nudeln, hier z.B. Farfalle  
2 Hähnchenbrustfilets  
Öl zum Anbraten  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
100 g Bacon Scheiben  
1 Schalotte  
100 g getrocknete Tomaten in Öl  
200 g Champignons, geviertelt  
120 g Weißwein oder Apfelsaft  
220 g Sahne  
60 g geriebenen Parmesan

Knoblauch rösten: Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den oberen Teil der Knolle wie einen Deckel abschneiden, so das die Spitzen freigelgt sind. Die Knolle in eine Auflaufform setzen, mit Öl beträufeln und etwa 45 Minuten backen, bis die Zehen weich und gebräunt sind. Sollte die Knolle zum Ende hin zu dunkel werden, mit Folie abdecken. Wenn die Knolle abgekühlt ist, die einzelnen Zehen aus der Knolle lösen.

Pasta auf dem Herd nach Packungsangabe in Salzwasser kochen. Abtropfen lassen, aber nicht unter Wasser abspülen.

Hähnchenbrustfilets in Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer aus der würzen, in Öl rundherum anbraten und zur Seite stellen.

Bacon in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen und in Stücke brechen und zur Pasta geben.

Schalotte und getrocknete abgetropfte Tomaten in den Mixer geben und zerkleinern. Mit dem Spatel vom Rand nach unten schieben. Champignons und 1 EL vom Tomatenöl aus dem Glas zugeben und auf Stufe 1 3Minuten dünsten. Weißwein oder Apfelsaft zufügen, 10 Minuten einkochen lassen.

Sahne, Hähnchenbrustwürfel, Parmesan und geröstete Knoblauchzehen zugeben, 5 Minuten erwärmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sauce zur Pasta geben, alles gut mischen und nach Belieben mit weiterem Parmesan bestreut servieren.

Jugendzentrum  
**TEMPEL**

der evangelischen  
Friedenskirchengemeinde



**ULRIKE THOMAS**

Peschmannstr. 2  
47228 Duisburg

Tel / Fax 02065 – 62058

[ulrikethomas@aufdemwege.de](mailto:ulrikethomas@aufdemwege.de)

