

# Rezept für Hähnchen-Champion-Soße mit Nudeln

VON Lena

## ZUTATEN

500

Gr Hähnchen  
Geschnetzeltes

400 Gr

Frische braune Champions

2 Tomaten

200 Gr Sahne-Schmelzkäse

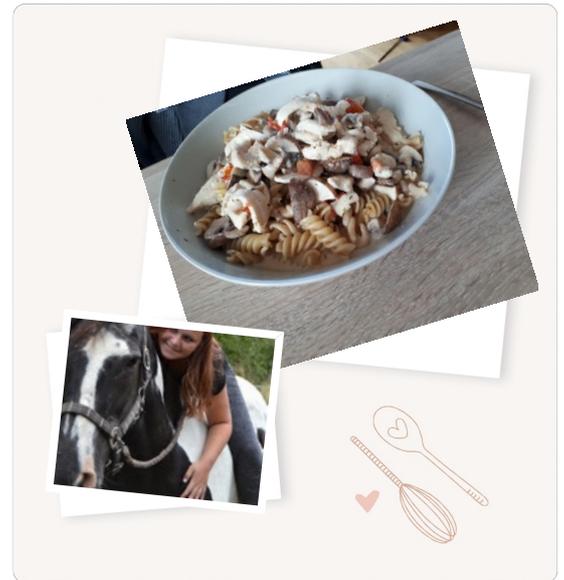
100 MI Milch

100 MI

Wasser mit Gemüsebrühe

400 Gr Vollkornnudeln

Gewürze



PORTIONEN  
3 Portionen

ZEIT  
20 Min

## ZUBEREITUNG

Nudeln in Salzwasser kochen und das Geschnetzeltes anbraten.

In der Zwischenzeit Tomaten und Champions waschen und klein schnippeln.

Tomaten, Champions und Sahne-Schmelzkäse zum Hähnchen dazu und garen lassen.

Wasser und Milch hinzugeben und aufkochen lassen. Mit Knoblauch, Salz, weißen Pfeffer, Paprikagewürz scharf und Curry würzen. Oregano dazu geben und mit den Nudeln servieren.



Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptbox legen.

## ZUBEREITUNG



↪ Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptebox legen.