Nudelnester mit Hähnchen

Studentenessen am 12.07.2003 bei Gabi & Stefan

FOTO
noch nicht vorhanden

ZUTATEN für 4 Personen

300 g Bandnudeln (grüne und / oder gelbe oder frische Fettuchine aus dem Aldi)
1,5 Stück gegrilltes Hähnchen (entweder fertig gegrillt oder selber braten) oder zwei Hähnchenbrustfilets
100 g Kirschtomaten
1 Topf frisches Basilikum
200 g Gorgonzola
200 g süße Sahne
2 Eier
Salz und schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Einen Tag vorher die Hähnchen braten, das Fleisch von den Knochen lösen und in mundgerechte Stücke reißen.
 2. Die Nudeln nach Packungsanleitung bissfest kochen, abgießen und kalt abbrausen. Anschließend die Nudeln in eine Auflaufform geben und mit der Gabel zu Nestern drehen.
 3. Das Basilikum fein hacken, mit dem Gorgonzola, der Sahne und den Eiern verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 4. Den Backofen auf 225 °C vorheizen.
 5. Die Hähnchenstücke in und zwischen den Nudelnestern verteilen.
 6. Die Kirschtomaten waschen, ggf. halbieren und ebenfalls zwischen den Nudelnestern verteilen.
 7. Die Käsesahne darüber geben.
 8. Die Auflaufform im oberen Einschub des Ofens etwa 20 Minuten backen.
- Dazu passt Brot und ein grüner Salat.

Brathähnchen selber machen:

Hähnchen waschen und putzen und von innen und außen mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Maggi einreiben.

Hähnchen in einem Bräter im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 45 - 60 Minuten braten.