



Hühnerbrustfilet Tomaten-Mozzarella

Zubereitung

1. Nudeln nach Packungsanleitung kochen.
2. Hühnerbrustfilets in BONA Pflanzenöl braten, kurz vor dem Anrichten, salzen und pfeffern.
3. Gemüse waschen, kleinschneiden und alles zusammen in einer Pfanne mit BONA Pflanzenöl ca. 5 Minuten schmoren. Die halbierten Tomaten erst ganz kurz vor Schluss zugeben. Auch hier erst kurz vor dem Anrichten mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
4. Dann über die fertigen Nudeln geben und mit der Rucola Kresse bestreuen. Tomaten klein schneiden und mit etwas Wasser 15 Minuten köcheln, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Klein gewürfelten Mozzarella zugeben und kurz ziehen lassen.

Zubereitungszeit 20 Minuten Schwierigkeitsgrad: Einfach

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Carmen Mans.

Zutaten

800 g Hühnerbrustfilet
6 Tomaten
250 g Mozzarella
400 g Nudeln nach Wahl
1 kleine Zucchini
150 g Champignons
1 Rispe Babytomaten
2 Lauchzwiebeln
1 Paprika
1/2 Dose Mais (wenn zur Hand)
4 Stangen frischer Spargel
1 Packung frische Rucola Kresse
Salz und frischer bunter Pfeffer aus der Mühle
2x2 El BONA Pflanzenöl