



# ORECCHIETTE PASTA MIT HÜHNCHEN, KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN UND BLAUSCHIMMELKÄSE



## QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 2327 G

<b>300 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>15 g</b>	Butter, ungesalzen
<b>35 ml</b>	Olivenöl
<b>450 g</b>	rote Zwiebel(n),
<b>600 g</b>	Hühnerbrustfilet
<b>5 g</b>	Salz
<b>5 g</b>	Schwarzer Pfeffer, gemahlen
<b>25 g</b>	Knoblauch, gepresst
<b>7 g</b>	Rosmarin, fein gehackt
<b>500 g</b>	Orecchiette Nudeln
<b>100 g</b>	Nueske`s Applewood Smoked Bacon, in feine Streifen geschnitten
<b>75 g</b>	Tomate(n), geschält
<b>45 g</b>	Kalamata Oliven, gehackt
<b>150 g</b>	Point Reyes Blauschimmelkäse
<b>15 g</b>	Frühlingszwiebel(n), in feine Streifen geschnitten

## ZUBEREITUNG

1. Butter und etwas Olivenöl in einer Pfanne schmelzen, Zwiebeln karamellisieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Zur Seite stellen.
2. Hühnerbrustfilets mit Salz und Pfeffer würzen und mit Knoblauch und Rosmarin beidseitig anbraten.
3. Hühnerbrustfilets in Streifen schneiden und zur Seite stellen.
4. Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und die Nudeln al dente kochen.
5. Speck anbraten. Karamellierte Zwiebeln, Tomaten, Blauschimmelkäse, QimiQ Saucenbasis und Hühnerbrustfiletstreifen dazugeben.
6. Nudeln abseihen und dazugeben. Abschmecken und mit Frühlingszwiebeln garnieren.