

# Umwickelte Hähnchenbrust mit Tagliatelle in Weißwein-Sauce



Hähnchenbrust mit Pasta

Hier brate ich Hähnchenbrüste an, die ich vorher umwickle. Dafür verwende ich alte Gouda-Scheiben und Speckscheiben.

Ich brate die Hähnchenbrüste in gutem Olivenöl an.

Die Sauce bilde ich aus Weißwein. Er wird durch die Gewürze, die ich für die Hähnchenbrüste verwende, gewürzt und durch den geschmolzenen Käse, der Würze an die Sauce abgibt.

Geflügel soll man aufgrund möglicher Bakterien immer gut durchbraten. Ich brate die Hähnchenbrüste daher gute 10–15 Minuten.

## **Zutaten für 2 Personen:**

- 2 Hähnchenbrüste (à etwa 200 g)

*Für jede Hähnchenbrust:*

- 1 Scheibe alter Gouda

- 6 Scheiben durchwachsener Bauchspeck
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- trockener Weißwein
- Olivenöl
- 200 g Tagliatelle

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 15 Min.

Hähnchenbrüste auf jeweils beiden Seiten mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen. Jeweils mit einer Scheibe Gouda umwickeln. Jeweils nebeneinander versetzt 3×2 Scheiben Speck auf ein Arbeitsbrett legen. Hähnchenbrüste quer darauf legen und mit dem Speck umwickeln.

Öl in einer Pfanne mit Deckel erhitzen. Wenn möglich, Hähnchenbrüste auf jeweils beiden Seiten anbraten. Mit einem sehr großen Schuss Weißwein ablöschen. Deckel auf die Pfanne geben und 10–15 Minuten garen.

Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten.

Jeweils eine Hähnchenbrust auf einen großen Teller geben. Pasta auf die Teller verteilen. Sauce direkt aus der Pfanne über die Pasta geben. Servieren.