**Spaghetti mit Paprika-Sahne-Hähnchen-Soße** (für 4 Personen)

|  |  |
| --- | --- |
| **Zutaten** | **Materialien** |
| 500g Spaghetti  | Kochtopf |
| 800g Hähnchenbrustfilet | Schüssel oder Messbecher |
| 1-2 Packung(en) Mozzarella  | Schneebesen |
| mittelgroßes Glas Paprika in Streifen  | Fleischmesser |
| Flüssigkeit auffangen (100ml)  | Kochlöffel |
| 2 Tüten Knorr Paprika Rahm Schnitzel | Brettchen |
| 400ml Schlagsahne  | Auflaufform |
| 250g geriebener Käse |  |
| Salzwasser |  |

**Zubereitung**

1. Paprika abtropfen lassen und Flüssigkeit auffangen
2. Hähnchenbrustfilet in Stücke schneiden und verteilt in Auflaufform legen
3. Paprika auf dem Hähnchen verteilen
4. Mozzarella in Scheiben schneiden und darauf verteilen
5. Tüte mit Sahne und 100ml aufgefangenem Paprikasaft (evtl. noch Wasser bis 500ml auffüllen) verrühren und in die Auflaufform gießen
6. Streukäse drüberstreuen
7. 30-45 min bei 180°C Umluft backen
8. Salzwasser zum Kochen bringen und Nudeln bissfest kochen

Guten Appetit!