

Zutaten

- 300 g Penne
- 850 ml kaltes Wasser
- 2 Beutel MAGGI Fix für Tomaten-Mozzarella Tortelloni
- 250 g Kirschtomaten
- 600 g Hähnchenbrustfilets
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 50 g zerlassene Butter
- 50 g Panko Paniermehl
- 30 g Parmesan, gerieben
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 60 g Rucola

Zubereitung

- 1. Kirschtomaten waschen. Rucola putzen, waschen und trocken tupfen.
- 2. In einem Topf Wasser und MAGGI Fix für Tomaten-Mozzarella Tortelloni zum Kochen bringen. Penne zugeben und bei mittlerer Wärmezufuhr zugedeckt ca. 15 - 20 Min. köcheln lassen (bei Bedarf etwas Wasser zugießen). Dabei öfter umrühren. Kirschtomaten hinzufügen und kurz mit heiß werden lassen.
- 3. In der Zwischenzeit Hähnchenbrustfilets waschen, trocken Tupfen, in große Stücke schneiden (dickere Stücke quer halbieren) und mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan und Pankomehl vermischen. Die Hähnchenstücke zuerst in der zerlassenen Butter, dann im Parmesan-Pankomehl-Mix wenden.
- 4. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Panierte Hähnchenstücke darin von beiden Seiten goldbraun braten. Parmesan-Hähnchen mit Rucola auf der Pasta verteilen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate 61 g Energie 571 kcal

Fett 18 g Protein 40 g (L) 27 Minuten

5 Portionen