

# Gebratene Hühnerbrust

auf leichter Gorgonzola-Sauce mit feinen  
Tagliatellini und Gemüsestreifen

Etwa  
**462 kcal**  
pro Portion



## Zubereitung

Die Hühnerbrust mit etwas Salz, Pfeffer, Curry und Paprika würzen im Olivenöl anbraten und langsam garen. Für die Sauce die Gemüsebrühe mit der Milch, der Sahne, dem fein gehackten Knoblauch, den italienischen Kräutern und dem Gorgonzola leicht aufkochen und mit Maizena abbinden. Die Sauce würzen und abschmecken. Eventuell die Sauce kurz aufmixen, so ist sie schaumiger und die Milch bricht nicht!

Die Nudeln al dente kochen. Das Gemüse putzen, in Streifen schneiden und kurz abkochen. Anschließend das Gemüse mit den Nudeln in einer Pfanne kurz anschwelen, mit Salz und Muskat abschmecken und anrichten. Die Sauce auf den Teller geben und die Hühnerbrust auf der Sauce servieren.

## Zutaten für 4 Portionen

4 kleine Hühnerbrüste  
1 EL Olivenöl  
1 EL italienische Kräuter  
80 g fettarmer Gorgonzola  
160 ml Gemüsebrühe  
1 TL Maisstärke  
60 g Milch  
40 g Sahne  
1 Knoblauchzehe  
200 g Tagliatellini roh  
4 kleine Karotten  
1 kleiner Lauch