Rigatoni mit Zitronenhähnchenbrust

Zutaten für 2 Personen:

500 g Rigatoni

200 g Hähnchenbrust

2 EL Olivenöl

1 Stk. unbehandelte Zitrone (Schale gerieben und ein wenig Saft)

3 EL Creme Fraiche pder 150 ml Sahne

1 kleine Zwiebel

1 kleine Knoblauchzehe

Salz

Pfeffer

Estragon (frischen Estragon klein schneiden)

Die Hähnchenbrust ist kleine Stücke schneiden, die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein schneiden. Das Fleisch in ein wenig Olivenöl anbraten, Zwiebel und Knoblauch hinzufügen mit ein wenig Zitronensaft ablöschen.

Das Creme Fraiche oder die Sahne sowie die geriebene Zitronenschale dazu geben und mit Estragon, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln in Salzwasser bissfest kochen und abgießen und in die Pfanne mit dem Hähnchenfleisch geben und vermengen und nochmals abschmecken.

Mit dem Zitronensaft und der Schale vorsichtig umgehen, allzu viel macht sauer. Daher lieber am Anfang wenig hinzufügen und dann ggf. noch etwas dazugeben.