

Tagliatelle mit Hähnchen und Aprikosen

Zutaten für 2 Personen

- 200g Tagliatelle
- 1 EL Butter
- 1 Schalotte
- 300g Hähnchenbrustfilets
- 100ml Weißwein
- 150ml Sahne
- 3 Aprikosen
- 3 Zweige Thymian
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Schalotte in feine Ringe schneiden, Hähnchen in schmale Streifen schneiden. Aprikosen achteln. Thymian fein hacken.

Die Tagliatelle in Salzwasser kochen.

In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Schalotte anschwitzen. Die Hähnchenstreifen zufügen und anbraten. Mit dem Wein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Dann Sahne, Aprikosenstückchen und Thymian zufügen und alles kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Nudeln abgießen und mit der Sauce vermischen.