

One-Pot-Spätzle mit Hähnchen

Für 4 Portionen

400 g Eierspätzle	500 g Hähnchenbrustfilet	1 Stg. Lauch
2 Möhren	1 EL Pflanzenöl	1 TL Tomatenmark
1 EL Sambal Oelek	100 ml Sahne	250 ml Geflügelbrühe
3 EL Gouda, gerieben	Salz, Pfeffer	1 EL Petersilie

Hähnchen trocken tupfen und in Würfel schneiden. Lauch waschen, putzen und in feine Ringe schneiden, Möhren schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und Hähnchen darin 2 Minuten anbraten.

Lauch und Möhren zugeben und weitere 2 Minuten braten.

Tomatenmark und Sambal Oelek zugeben, kurz mitbraten und mit Sahne und Brühe ablöschen. Spätzle zugeben und 2 Minuten köcheln lassen.

One-Pot-Spätzle mit Käse verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.

NN am 30. Dezember 2025