

# Barbecue-Hähnchen-Brust mit Spicy Spaghetti

## Für 2 Personen

250 g Pasta	Salz	2 Hähnchenbrüste (à 150 g)
Hähnchen-Gewürz	Barbecue-Gewürz	4 EL Bratöl
2 Zwiebeln	1 EL Butter	3 EL Sriracha ChilisaUCE
300 ml Sahne	1/2 Bund Schnittlauch	1 Zitrone

Spaghetti in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung al dente garen.

Eine Grillpfanne erhitzen.

Hähnchenbrüste waagrecht halbieren, sodass jeweils zwei gleichmäßige Scheiben entstehen.

Zwei Hähnchenbrustscheiben mit Hähnchen Gewürz und zwei mit Barbecue Gewürz würzen.

2 EL Bratöl in eine Grillpfanne geben und die Hähnchenscheiben darin von einer Seite kräftig anbraten.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen, in Streifen schneiden und fein hacken. Nach ca. 5 Minuten die Hähnchenbrustscheiben wenden, weitere ca. 3 Minuten braten und aus der Pfanne nehmen.

Restliches Bratöl in die Grillpfanne geben, Zwiebeln dazugeben und kurz anbraten, dann Butter dazugeben und die Zwiebeln weiterbraten. ChilisaUCE in die Pfanne geben und kurz mitrösten, dann mit Sahne ablöschen und alles einmal aufkochen lassen.

Nudeln abgießen, abtropfen lassen und dann ebenfalls in die Pfanne geben, alles verrühren und etwas einköcheln lassen.

Schnittlauch fein herunterschneiden, zur Pasta in die Pfanne geben, alles vermengen und die Spaghetti zusammen mit jeweils zwei Hähnchenbrustscheiben auf zwei Tellern anrichten. Zitrone vierteln und je ein Viertel zum Hähnchen legen und servieren.

Steffen Henssler am 07. Mai 2024