„One Pot“ Protinella-Nudel-Hähnchen

Bis 30 Min. *Einfach*

Zubereitung

1. Zwei EL Tomatenöl in einer Pfanne erhitzen und darin das Fleisch und die Tomatenstücke goldbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen.
2. Joghurt und einen Liter heißen Wasser in die Pfanne gießen und mit Salz, Chilliflocken und Oregano würzen. Aufkochen lassen und die ungekochten Nudeln hinzugeben und bei mittlerer Hitze ca. 10 – 12 Minuten köcheln lassen.
3. GOLDSTEIG Protinella würfeln und zum Ende der Kochzeit zusammen mit dem Hähnchen, Tomaten und der gehackten Petersilie unter die Nudeln rühren. Weiter köcheln lassen bis die Nudeln al dente ist.

Zutaten

Für 4 Personen:

- 500 g Hähnchenfilets, in Stückchen geschnitten
- 1 Glas getrocknete, klein geschnittene in Öl eingelegte Tomaten, Öl abgießen und auffangen
- 1/2 TL getrocknete Chiliflocken
- 200 g Naturjoghurt
- 1 TL getrockneter Oregano
- 400 g Nudeln nach Wahl
- 1 Packung GOLDSTEIG Protinella Kugel
- kleingehackte Petersilie, Pfeffer und Salz