

# Ein-Pfannen Alpen-Pasta mit Kräuterhuhn

Cremiges Camper-Hauptgericht mit Fleisch, Gemüse und Nudeln – wenig Abwasch, viel Geschmack.

## Zutaten (2–3 Portionen)

- 1 300 g Hähnchenbrust oder Keulenfleisch ohne Knochen
- 2 250 g kurze Nudeln (Penne, Fusilli oder Rigatoni)
- 3 1 Zwiebel
- 4 2 Knoblauchzehen
- 5 1 Paprika
- 6 1 kleine Zucchini
- 7 100 g Kirschtomaten oder getrocknete Tomaten
- 8 600 ml Wasser oder Gemüsebrühe
- 9 150 ml Sahne oder Hafercuisine
- 10 60 g Bergkäse oder Parmesan
- 11 2 EL Olivenöl
- 12 1 TL Senf
- 13 Salz, Pfeffer
- 14 Thymian oder italienische Kräuter

## Zubereitung

- 1 Hähnchen in Stücke schneiden, würzen und in Olivenöl anbraten.
- 2 Zwiebel und Knoblauch zufügen und kurz anschwitzen.
- 3 Paprika, Zucchini und Tomaten unterrühren.
- 4 Nudeln roh in die Pfanne geben und mit Brühe aufgießen.
- 5 Etwa 10–12 Minuten köcheln, bis die Nudeln gar sind.
- 6 Sahne, Senf und Käse unterrühren und cremig einkochen.

*Tipp: Direkt aus der Pfanne servieren. Ideal für Campingkocher und Vanlife.*