

## Rotweinhähnchen mit Reginette

<b>Thema:</b>	Einfach, aber doch etwas Besonderes
<b>Saison:</b>	Huhn mit einem italienischen Touch hat immer Saison
<b>Besonderheit:</b>	original italienische Reginette (breite Bandnudeln)
<b>Zu Beachten:</b>	unbedingt einen guten trockenen Rotwein verwenden

### Zutaten / Einkaufsliste (für 4 Personen)

500 g	Hühnerbrust
4	Karotten
200 g	Staudensellerie
3	Zwiebel
1	chinesischer Knoblauch
250 ml	Rotwein (trocken)
300 ml	Brühe
1 Dose	geschälte Tomaten
500 g	Reginette
1	Lorbeerblatt
200 g	Schafkäse
½ Tube	Tomatenmark
n.B.	Olivenöl
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Rosmarin (fein gehackt)



### Zubereitung

Zwiebel und Karotten würfeln, den Knoblauch fein hacken, den Staudensellerie in feine Scheiben, sowie die Hühnerbrust in Streifen schneiden. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen, den Zwiebel anrösten und danach das Huhn dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und goldbraun anbraten lassen. Karotten, Sellerie und den fein gehackten Knoblauch hinzufügen und ebenfalls kurz mitbraten. Das Tomatenmark unterrühren, ganz kurz anrösten und mit dem Rotwein ablöschen, aufkochen lassen und die geschälten Tomaten, sowie die Brühe dazugeben. Mit dem feingehackten Rosmarin und dem Lorbeerblatt würzen und für ca. 1 Stunde zugedeckt schmoren. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit den al dente gekochten Reginette anrichten und mit Schafkäsewürfel servieren.



*Gutes Gelingen und Guten Appetit*