



Rote Bete Nudeln mit Hühnchen

500 g	Nudeln
500g	Rote Bete, gekochte
100 ml	Sahne
400 g	Hähnchenbrust
eine	Knoblauchzehe
100g	Gemüsebrühe
etwas	Honig, Salz, Pfeffer, Olivenöl



Die Hähnchenbrust in kleine Würfel schneiden. Die Nudeln al dente kochen.

Die Rote Bete in kleine Würfel schneiden.

Die Hähnchenwürfel scharf anbraten. Den Knoblauch in dünne Scheiben schneiden und hinzugeben. Kurz andünsten und dann die Rote Bete Würfel mit hinzugeben. Viel Pfeffer.

Die Nudeln mit in die Pfanne geben. Sahne hinzugeben, sowie die Brühe. Alles aufkochen lassen, sodass die Flüssigkeit etwas einkocht.

Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken (nach Belieben etwas Honig oder Agavendicksaft hinzugeben für mehr Süße) und sofort servieren.