

Kasseler mit Penne in Käse-Sahne-Sauce

Zutaten

4 Scheiben Hähnchen-Kassler
2 EL. Öl
500g Penne
300 ml süße Sahne
2 bis 3 Ecken Schmelzkäse
1 Tomate
125g Erbsen
Petersilie zum Garnieren



Zubereitung

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Kasseler-Scheiben anbraten und ca. 5 Minuten garen dabei einmal wenden. In der Zwischenzeit die Penne nach Packungsanweisung zubereiten und in einem Topf erwärmen und den Schmelzkäse darin auflösen. Die Tomaten waschen und von den Kernen befreien dann in kleine Würfel schneiden. Die Erbsen bei geringer Hitze in der Sahne Sauce ca. 10 Minuten garen und in den letzten 5 Minuten die Tomatenwürfel zugeben. Anschließend die gegarten Penne zu der Sauce geben und vorsichtig unterheben. Die Penne mit der Sauce gleichmäßig auf vier Tellern anrichten und je eine Scheibe Kasseler darauf legen, mit der Petersilie garnieren.