

# Rosenkohl mit Nüssen und Pasta

## Zutaten (4 Personen)

- 400 g Rosenkohl
- 3 EL Honig
- Salz & Pfeffer
- Zitronensaft
- 1 TL Paprikapulver
- 400 g Sprialnudeln
- 1 rote Zwiebel
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 100 g Haselnussblättchen
- Fett



Zubereitungszeit: 20 Min

# Rosenkohl mit Nüssen und Pasta

## Zubereitung

Nudeln kochen, Rosenkohl säubern und in heißem Wasser garen. In einer Pfanne etwas Fett heiß werden lassen. Zwiebel schneiden und darin anbraten. Den Rosenkohl und die Nudeln in die Pfanne geben und mit anrösten. Mit Honig, Zitronensaft, Salz & Pfeffer und Paprikapulver würzen. Mit Haselnussblättchen bestreuen.

Die Hähnchenbrustfilet würzen und anbraten.

