



# Good. Food.

by Bempflinger Lebensmittel GmbH

## Hähnchenbrust mit Linguine und feiner Rosmarin-Thymian-Sauce



15 min



### Zutaten für 2 Personen

250g	(= 1 Beutel) Tasty Taste <b>Rosmarin-Thymian-Sauce</b>
250g	Hähnchenbrustfilet
200g	Linguine
Etwas	Bratöl
2 Zweige	Rosmarin

## Zubereitung

So einfach geht's:

1. Hähnchenbrust in etwas Öl und Rosmarin in einer Pfanne anbraten.
2. Linguine in salzigem Wasser al dente kochen.
3. In der Zwischenzeit unsere servierfertige Rosmarin-Thymian-Sauce in einem Topf für ca. 4 min bei geringer Hitze erwärmen. Dabei gelegentlich umrühren. Die Sauce unter die fertigen Linguine geben und mit dem Hähnchenbrustfilet anrichten- fertig!

*Guten Appetit!!*

Für weitere Rezeptideen und Infos zu Tasty Taste besuche uns auf unserer Website:  
[www.tasty-taste.de](http://www.tasty-taste.de) oder folge uns auf Instagram  [@tastethetastytaste](https://www.instagram.com/tastethetastytaste)