



Ingredienser

250 g pastapenne

1 løg

2 fed hvidløg

2 kyllingebrystfileter

2 tsk. paprika

1 rød peberfrugt

1 dåse hakkede tomater, nettovægt 400 g

1 dl vand

1 tsk. oregano

1 tsk. timian

1/2 tsk. salt

Peber

2 1/2 dl mornaysauce

Olie til stegning

Beskrivelse

Kom pastaen i et ovnfast fad.

Skær løg og hvidløg i små tern. Skær peberfrugten i små strimler.

Skær kyllingebrystfileterne i tynde strimler.

Kom lidt olie på en pande og svits løg og hvidløg heri. Kom kyllingestrimlerne i og steg til de har fået en let stegeskorpe. Kom paprika og peberfrugt ved og steg et par minutter. Tilsæt hakkede tomater, vand og krydderier.

Hæld retten over pastaen og herefter mornaysaucen. Sørg for at pastaen er dækket af sauce.

Sæt fadet i en forvarmet ovn på 190 grader og gratiner i ca. 25 minutter eller til pastaen er færdig.