Geschmorte Hähnchenherzen in Tomatensauce auf Spaghettoni

Sie mögen Innereien? Dann ist dieses Rezept das richtige für Sie. Es ist einfach zuzubereiten. Im Grunde einfach nur die Hähnchenherzen in Tomatensauce schmoren. Und zwar sehr lang. Dazu gibt es Spaghettoni.



Sehr leckere, würzige und schmackhafte Sauce
Hähnchenherzen gibt es sogar beim Discounter. Ebenso wie Hähnchenmägen oder -lebern. Aus allen drei Innereien kann man schöne Gerichte zubereiten.

Probieren Sie es aus. Die Herzen sind ja Muskelfleisch, aber sie sind eben ein sehr fester Muskel. Deswegen sind sie auch nach langem Schmoren immer noch schön fest und kompakt.

Gewürzt wird mit Paprika, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Die Sauce wird aus passierten Tomaten aus der Packung zubereitet. Manchmal darf es auch ein gutes Convenienceprodukt sein. Wenn die Sauce zu sehr einkocht, einfach mit etwas Kochwasser der Nudeln oder einem Schuss trockenem Weißwein verlängern.

Für 2 Personen:

- 400 g Hähnchenherzen (1 Packung)
- 500 g passierte Tomaten (1 Packung)
- 2 Lauchzwiebeln
- 6 Knoblauchzehen
- scharfes Paprikapulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Zucker
- Öl
- 350 g Spaghettoni
- Grano Padano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Schmorzeit 3 Stdn.

Lauchzwiebeln und Knoblauch putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Öl in einem Topf erhitzen. Gemüse und Herzen darin kross anbraten. Tomatensauce dazugeben. Mit Paprika, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 3 Stunden schmoren.

Kurz vor Ende der Schmorzeit Nudeln in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 11 Minuten garen.

Bei Bedarf, von dem Kochwasser oder Weißwein verwenden, um die Sauce zu verlängern.

Nudeln durch ein Nudelsieb geben. Zu den Hähnchenherzen geben.

Alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Nudelteller geben. Mit frisch geriebenem Parmesan garnieren.

Servieren. Guten Appetit!