



Hähnchengeschnetzeltes mit Pasta

und cremiger Champignons-Lauch-Sauce



20-30min



2 Personen

Ein Gericht für Groß und Klein, denn hier kann keiner widerstehen: Wenn sich die cremig-würzige Champignon-Lauch-Sauce mit zartem Hähnchenbrustfilet um die Penne schmiegt, bleibt sicher kein Klecks übrig. Versprochen!

Was du von uns bekommst

- 500g Penne ¹
- 250g braune Champignons
- 1 Stange Lauch
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Packung Schlagsahne ⁷
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 10g Petersilie

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Senf ¹⁰
- 1-2TL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

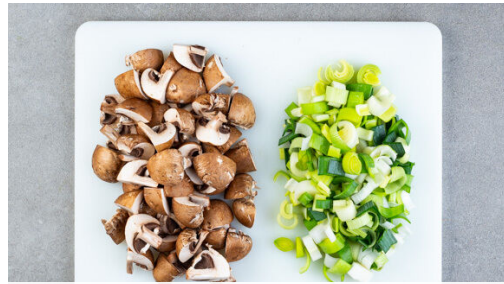
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1125kcal, Fett 52.2g, Kohlenhydrate 108.3g, Eiweiß 52.1g



1. Gemüse schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pilze** ggf. säubern und je nach Größe vierteln oder sechsteln. Den **Lauch** längs halbieren und quer in ca. 1cm breite Streifen schneiden.



2. Pasta kochen

Die **1/2 der Pasta** in das kochende Wasser geben und in ca. 9Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher ca. **100ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Anschließend wieder in den Topf geben und abgedeckt warm halten.



3. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** trocken tupfen und in 1-2cm dicke Streifen schneiden, dann mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



4. Fleisch anbraten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 3-4Min. goldbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



5. Geschnetzeltes zubereiten

Die **Pilze** in derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-5Min. anbraten. Den **Lauch** hinzufügen und 1-2Min. mitbraten. 1-2TL Mehl unterrühren und mit der **Sahne** und **50ml Pastawasser** ablöschen, dann das **Brühgewürz** in der **Sauce** auflösen. Das **Fleisch** hinzugeben und das **Geschnetzelte** 1-2Min. köcheln lassen. Nach Belieben das **übrige Pastawasser** unterrühren.



6. Petersilie hacken

Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Das **Geschnetzelte** kräftig mit 2EL Senf sowie Salz und Pfeffer abschmecken und die **1/2 der Petersilie** unterrühren. Die **Pasta** mit dem **Hähnchengeschnetzelten** anrichten und mit der **restlichen Petersilie** garniert servieren.