



Hähnchengeschnetzeltes mit Pasta

und cremiger Champignons-Lauch-Sauce



20-30min



3-4 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
- 500g braune Champignons
- 1 Stange Lauch
- 2 Packungen Hähnchenbrustfilet
- 2 Packungen Schlagsahne ⁷
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 10g Petersilie

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Senf ¹⁰
- 1EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

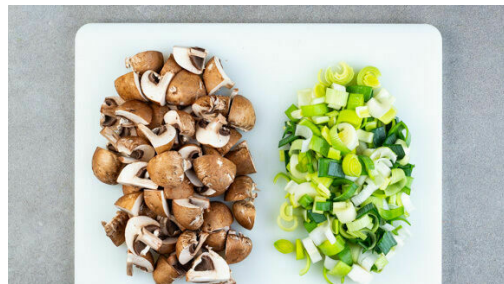
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1060kcal, Fett 48.0g, Kohlenhydrate 103.6g, Eiweiß 50.6g



1. Gemüse schneiden

In einem großen 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.



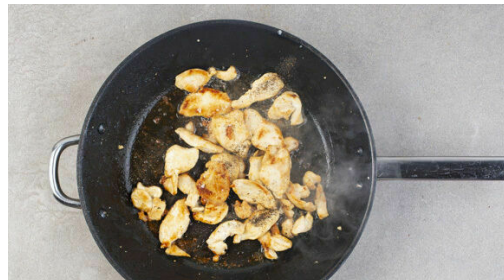
2. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher ca. **200ml 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 2EL 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. 1EL Mehl unterrühren und mit der **Sahne** und **100ml 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 3EL 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.