



Penne mit Hähnchen und knusprigem Speck

in cremiger Champignon-Lauch-Sauce



ca. 25min



3-4 Personen

Cremige Pasta mit Huhn oder lieber cremige Pasta mit Bacon? Das klingt nach einer schweren Entscheidung, aber wer sagt denn, dass man sich entscheiden muss? Wir bringen heute beides gemeinsam auf den Tisch: Unsere schnellen Penne dürfen sowohl mit zarter Hähnchen und knusprigem Bacon als auch mit Lauch und frischen Champignons Bekanntschaft machen - und dann landen sie auch schon auf deinem Teller. Zeit zum Genießen!

Was du von uns bekommst

- 200g geschnittener Lauch
- 500g Champignons
- 2 Knoblauchzehen
- 400g Penne ¹
- 1 Packung gewürfelter Speck
- 2 Packungen Hähnchenschenkelfilet
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 2 Becher Crème fraîche ⁷

Was du zu Hause benötigst

- 2EL 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). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 836kcal, Fett 35.3g, Kohlenhydrate 103.7g, Eiweiß 24.9g



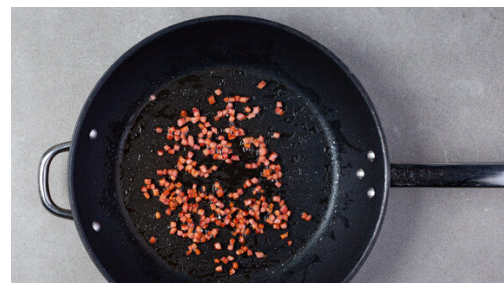
1. Gemüse schneiden

Den **Lauch** längs halbieren und quer in dünne Streifen schneiden. Etwas **Lauchgrün** für die **Garnitur** beiseitelegen. Die **Pilze** ggf. säubern und vierteln. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in ca. 9Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



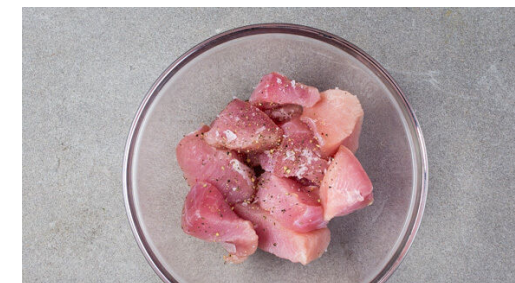
2. Speck braten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Den **Speck** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 2-3Min. knusprig anbraten. Anschließend auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen, die Pfanne aufbewahren.



5. Sauce kochen

Das **Fleisch** in der Pfanne mit 3EL Olivenöl bei starker Hitze 2-3Min. anbraten. Die **Pilze** zugeben und 2Min. mitbraten. Den **weißen Lauch** und den **Knoblauch** zufügen und weitere 1-2Min. braten. 2EL Mehl und das **Brühgewürz** unterrühren, mit 400ml heißem Wasser ablöschen und die **Crème fraîche** unterrühren. Die **Sauce** noch 2-3Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** trocken tupfen, jeweils in 3-4 Stücke schneiden und mit 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



6. Pasta fertigstellen

Die abgetropfte **Pasta** zur **Sauce** geben und alles gut vermengen. Die **Pasta** auf Teller verteilen, mit dem **Speck** und dem **übrigen Lauch** garnieren und servieren.