



Hähnchen-Penne mit 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

- 400g Penne ¹
- 500g Champignons
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Packung Baconstreifen
- 2 Packungen Hähnchenschenkelfilet
- 200g geschnittener Lauch
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz ⁹
- 2 Becher Crème fraîche ⁷

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 918kcal, Fett 46.1g, Kohlenhydrate 88.4g, Eiweiß 36.3g



1. Gemüse schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum kochen bringen. 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 8-10Min. bissfest kochen, dabei regelmäßig umrühren. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dann zurück in den Topf geben und abgedeckt warm halten.



2. Speck braten

Die **Baconstreifen** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 2-3Min. knusprig anbraten. Anschließend auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen, die Pfanne aufbewahren. Die Pfanne nicht auswischen.



5. Sauce kochen

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



3. Fleisch vorbereiten

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



6. Pasta fertigstellen

Die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann zur **Pasta** in den Topf geben und alles gut vermengen. Die **Pasta** mit den **Baconstreifen** und dem **rohen Lauch** garniert servieren.