

## Orecchiette mit saftigem Huhn,

Lauch und Knusper-Brösel



30-40min



3-4 Personen

Das schmeckt Groß und Klein: Es gibt kleine Orecchiette, die wir mit Lauch, Zucchini und Hühnchen anrichten. Damit das auch ordentlich knuspert im Mund, haben wir noch Salbei-Brösel gebraten. Mmhh, lecker!

## Was du von uns bekommst

- frischer Salbei
- Borgmeier Hähnchenbrust aus dem Paderborner Land
- Porree
- Butter
- Orecchiette
- Zucchini
- Panko Paniermehl <sup>1</sup>
- unbehandelte Zitrone

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Pfanne
- Kochtopf
- Küchenreibe
- Sieb

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

### Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 795kcal, Fett 16.2g, Kohlenhydrate 103.7g, Eiweiß 54.8g



### 1. Gemüse vorbereiten

Enden des **Porrees** entfernen, in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. **Zitrone** waschen, trocken tupfen, Schale abreiben und Saft auspressen. **Salbeiblätter** fein hacken. Enden der **Zucchini** entfernen und in ca. 1cm große Stücke schneiden.



### 4. Fleisch anbraten

**Fleisch** trocken tupfen und in ca. 2cm große Stücke schneiden. Pfanne auswischen, erneut mit 1EL Öl auf mittlere Stufe erhitzen. **Fleisch** salzen, von allen Seiten ca. 2-3Min. goldbraun gar braten und aus der Pfanne nehmen.



### 2. Pasta kochen

Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, **Pasta** zugeben und leicht köchelnd ca. 10Min. bissfest kochen. Wasser abgießen und **Nudeln** im Sieb abtropfen lassen. Dabei eine halbe Tasse Kochwasser auffangen.



### 5. Gemüse anbraten

Pfanne erneut mit 1EL Öl auf mittlere Stufe erhitzen. **Zucchini** und **Porree** ca. 7-10Min. unter Rühren bissfest braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



### 3. Brösel zubereiten

**Butter** in großer Pfanne schmelzen. **Panko** einige Minuten unter Rühren goldbraun braten, **Salbei** unterheben und mit Salz würzen. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Für die Kids-Variante evtl. den Salbei weglassen.



### 6. Fertigstellen

**Pasta** und **Fleisch** zum **Gemüse** geben, unterheben. Evtl. mit etwas Kochwasser verdünnen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Pasta** anrichten und mit **Bröseln** garnieren. Je nach Geschmack etwas **Zitronensaft** und **Zitronenschale** über die **Pasta** geben.