

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 ¹
- 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.

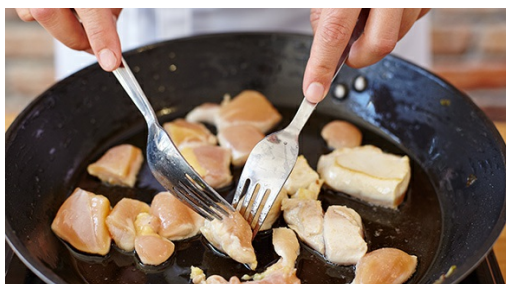
Nährwertangaben pro Portion

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.