



One Pot-Hähnchen-Pasta

mit Pilzen und Rucola



30-40min



3-4 Personen

Der "One Pot"-Trick eignet sich für alle Hungrigen unter uns, die sich nicht viel aus Mengen an Kochgeschirr machen wollen. Stattdessen gibt es diese frische Pasta mit Hähnchenbrust, Champignons und einer cremigen Käse-Sauce aus einem Topf! Du wirst begeistert sein.

Was du von uns bekommst

- 2 Päckchen Butter
- 1 Packung braune Champignons
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Packung Rucola
- 2 Geflügelbrühwürfel ⁹
- 1 Päckchen getrocknete Tomaten ¹²
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Stück italienischer Hartkäse ⁷
- 2 Packungen Maccheroni-Pasta ¹

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl ¹

Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Messbecher

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 845kcal, Fett 32.7g, Kohlenhydrate 88.8g, Eiweiß 47.7g



1. Hähnchen schneiden

Die **Hähnchenbrust** in ca. 2cm große Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen



2. Pilze schneiden

Die **Pilze** mit einer Pilzbürste oder einem feuchten Tuch von eventuellem Schmutz befreien, dann je nach Größe vierteln oder achteln.



3. Tomaten schneiden

Die **getrockneten Tomaten** abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheiben schneiden.



4. Hähnchen braten

In einem großen Topf 1-2EL Olivenöl erhitzen und die **Hähnchenstücke** darin ca. 3-4 Min. goldbraun anbraten, dann die **Butter**, den **Knoblauch**, die **Pilze** und die **getrockneten Tomaten** hinzufügen und für ca. 2-3Min. weiter braten.



5. Pasta kochen

Nun mit einem 1EL Mehl bestäuben und mit 1L Wasser ablöschen. Die **Brühwürfel** hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Nun die **Pasta** dazu geben, umrühren und alles für ca. 10-15Min. zugedeckt köcheln lassen. Ab und zu umrühren, evtl. etwas Wasser nachgießen.



6. Pasta fertigstellen

Zum Schluss den **Käse** fein reiben. Die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz vor dem Servieren **2/3 des Käses** unterheben. Mit **Rucola** und **restlichem Käse** garniert servieren.