



Hähnchen-Penne mit knusprigem Speck

in cremiger Champignon-Lauch-Sauce



ca. 25min



3-4 Personen

Cremige Pasta mit Huhn oder lieber cremige Pasta mit Speck? 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 Speck 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 Bio-Penne ¹
- 2 Stangen Lauch
- 500g Champignons
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Packung Speckwürfel
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 2 Becher Crème fraîche ²

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 (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 947kcal, Fett 42.8g, Kohlenhydrate 87.1g, Eiweiß 50.5g



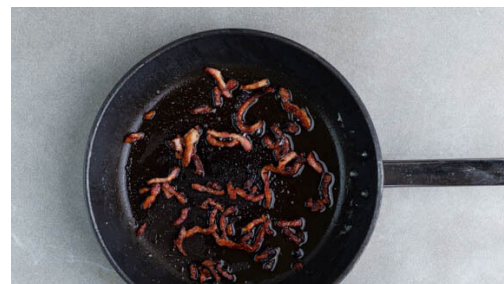
1. Gemüse schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum kochen bringen. 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 7-9Min. 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

Den **Speck** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 2-3Min. knusprig anbraten. Anschließend auf etwas Küchentuch 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. Den **weißen Lauch** und den **Knoblauch** zufügen und weitere 1-2Min. braten. 2EL Mehl und das **Brühwürz** einrühren, dann 400ml heißes Wasser und die **Crème fraîche** unterrühren. Die **Sauce** noch 2-3Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



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 dem **Speck** und dem **übrigen Lauch** garniert servieren.