



## Schnelles Hähnchengeschnetzeltes

mit Rahmchampignons und Pasta



20-30min



2 Personen

Ein Gericht für Groß und Klein, denn hier kann keiner widerstehen: Wenn sich die cremig-würzige Champignonsauce mit zartem Hähnchenschenkelfleisch um die Penne schmiegt, bleibt sicher kein Klecks übrig. Versprochen!



- 200g Penne <sup>1</sup>
- 250g braune Champignons
- 1 Zwiebel
- 2 Hähnchenschenkel filets
- 1 Päckchen  
Gemüsebrühgewürz
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 10g Petersilie

- 2EL Senf <sup>10</sup>
- ½EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

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

Gluten (1), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 917kcal, Fett 46.9g,  
Kohlenhydrate 88.8g, Eiweiß 34.0g



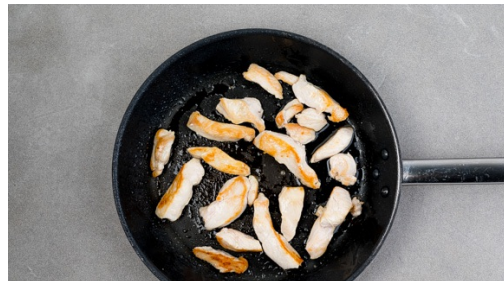
In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pilze** ggf. säubern und je nach Größe vierteln oder sechsteln. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 8-10Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dann die **Pasta** wieder in den Topf geben und abgedeckt warm halten.



Das **Fleisch** trocken tupfen und in breite Streifen schneiden.



Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 3-4Min. goldbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



Die **Pilze** in derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-5Min. anbraten. Die **Zwiebeln** hinzufügen und 1-2Min. mitbraten. 1-2TL Mehl unterrühren und mit 100-200ml Wasser ablöschen. Die **½ des Brühgewürzes** in der **Sauce** auflösen, dann die **Crème fraîche** und das **Fleisch** hinzugeben und das **Geschnetzelte** 1-2Min. köcheln lassen.



Das **Geschnetzelte** kräftig mit 2EL Senf sowie Salz, Pfeffer und ggf. mehr **Brühgewürz** abschmecken. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken, die  $\frac{1}{2}$  der **Petersilie** unterrühren. Die **Pasta** mit dem **Hähnchengeschnetzelten** anrichten und mit der **restlichen Petersilie** garniert servieren.