



Knusprig-zartes Hähnchen mit Mandeln

auf cremiger Pasta mit Brokkoli



ca. 30min



3-4 Personen

Für diesen schnellen Feierabendliebling senden wir dir saftig-zartes Hähnchenschenkelfilet, das du zu feiner Pasta mit frischem Brokkoli und einer cremigen Sauce servierst. Geräucherte Mandeln sind das knackig-delikate Aroma-Tüpfelchen. Das schmeckt großen und kleinen Leckermäulchen!

- 500g Casarecce ¹
- 1 Brokkoli
- 1 Lauchzwiebel
- 6 Hähnchenschenkelfilets
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen
Gemüsebrühgewürz
- 3 Stücke italienischer Hartkäse ⁷
- 50g Rauchmandeln ¹⁵

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und Auflaufform
- großer Topf
- große Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1159kcal, Fett 60.5g,
Kohlenhydrate 100.5g, Eiweiß 53.4g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Den **Brokkoli** in ca. 2cm große Stücke schneiden. Die **Lauchzwiebel** schräg in feine Ringe schneiden.



Die **Crème fraîche** in einer großen Pfanne mit 350ml Wasser und dem **Brühgewürz** verrühren, dann bei mittlerer Hitze langsam zum Kochen bringen.



Die **Hähnchenteile** trocken tupfen und mit 2EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer einreiben. In eine Auflaufform legen und 20-25Min. im Ofen backen, bis das **Fleisch** gar ist.



Den **Brokkoli** in die **Sauce** geben und 3-4Min. garen.



Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 6-8Min. bissfest kochen. Dabei vor allem am Anfang regelmäßig umrühren, damit die **Pasta** nicht zusammenklebt. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



Die **Pasta** in die Pfanne geben und gründlich mit der **Sauce** und dem **Brokkoli** vermengen. Den **Käse** mit einem Sparschäler in breite Streifen hobeln. Das **Hähnchen** in Tranchen schneiden, auf der **Pasta** anrichten und mit den **Lauchzwiebeln**, dem **Käse** und den **Rauchmandeln** garniert servieren.