

# MARLEY SPOON



**KitchenAid**

## Hähnchengeschnetzeltes mit Pasta

und cremiger Champignon-Lauch-Sauce



20-30min



2 Personen

Ein Gericht für Groß und Klein, denn hier kann niemand widerstehen: Die cremig-würzige Champignon-Lauch-Sauce kocht sich in unserer KitchenAid-Pfanne kinderleicht. Und wenn sich dann auf deinem Teller zartes Hähnchenschenkelfleisch an die Penne schmiegt, bleibt auch kein Klecks übrig. Versprochen!

## Was du von uns bekommst

- 200g Penne <sup>1</sup>
- 250g Champignons
- 1 Stange Lauch
- 2 Hähnchenschenkel filets
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 10g Petersilie
- 1 Päckchen gemahlene Muskatnuss

## Was du zu Hause benötigst

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

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 947kcal, Fett 48.0g, Kohlenhydrate 91.6g, Eiweiß 35.5g



### 1. Gemüse schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pilze** ggf. säubern und je nach Größe vierteln oder sechsteln. Den **Lauch** längs halbieren und quer in ca. 1cm breite Streifen schneiden.



### 2. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 8-10Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher ca. **150ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Anschließend wieder in den Topf geben und abgedeckt warm halten.



### 3. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** trocken tupfen und in 1-2cm dicke Schnitzel schneiden, dann mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



### 4. Fleisch anbraten

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



### 5. Geschnetzeltes zubereiten

Die **Pilze** in derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-5Min. anbraten. Den **Lauch** hinzufügen und 1-2Min. mitbraten. 2TL Mehl, dann die **Crème fraîche** und **100ml Pastawasser** unterrühren und die **½ des Brühgewürzes** in der **Sauce** auflösen. Das **Fleisch** hinzugeben und 1-2Min. in der **Sauce** köcheln lassen. Nach Belieben das **übrige Pastawasser** unterrühren.



### 6. Petersilie hacken

Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Das **Geschnetzelte** kräftig mit 2EL Senf sowie Salz, Pfeffer und **Muskatnuss** abschmecken und die **½ der Petersilie** unterrühren. Die **Pasta** mit dem **Hähnchengeschnetzelten** anrichten und mit der **restlichen Petersilie** garniert servieren.