

MARLEY SPOON



KitchenAid

Hähnchengeschnetzeltes mit Pasta

und cremiger Champignon-Lauch-Sauce



20-30min



3-4 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

- 400g Penne ¹
- 500g Champignons
- 1 Stange Lauch
- 4 Hähnchenschenkel filets
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen Gemüsebrühwürz
- 10g Petersilie
- 1 Päckchen gemahlene Muskatnuss

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Senf ¹⁰
- 1EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer 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 873kcal, Fett 43.1g, Kohlenhydrate 86.3g, Eiweiß 33.7g



1. Gemüse schneiden

In einem großen 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. **300ml 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 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



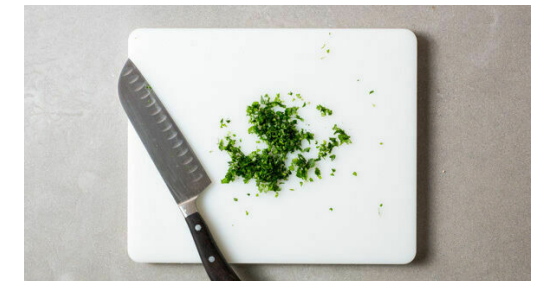
4. Fleisch anbraten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 2EL 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. 1EL Mehl, dann die **Crème fraîche** und **250ml Pastawasser** unterrühren und das **Brühwürz** 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 3EL 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.