



One-Pot-Hähnchen-Pasta

mit Champignons und Rucola



30-40min



3-4 Personen

Heute dauert es nicht lange, bis du dieses leckere Pastagericht mit saftigen Hähnchenstücken, frischen Champignons, würzigen getrockneten Tomaten und herzhaftem Rucola auf dem Tisch stehen hast, wo sich dann alle hungrig daraufstürzen werden. Und weil es ein One-Pot-Gericht ist, musst du anschließend auch nicht lange aufräumen.

- 1 Päckchen getrocknete Tomaten ¹²
- 1 Packung Rucola
- 1 Packung weiße Champignons
- 500g Penne
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 2 Geflügelbrühwürfel ⁹
- 1 Knoblauchzehe
- 60g italienischer Hartkäse ⁷

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl ¹

- großer Kochtopf mit Deckel
- Küchenreibe
- Messbecher

Allergene
Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9),
Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann
Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 720kcal, Fett 16.6g,
Kohlenhydrate 86.3g, Eiweiß 55.4g



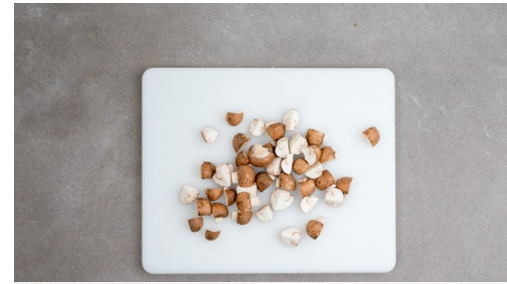
1. Hähnchen schneiden

Die **Hähnchenbrust** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und in ca. 2cm große Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.



4. Hähnchen braten

Das **Hähnchenfleisch** in einem großen Topf mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 3-4 Min. goldbraun anbraten. Die **Pilze**, die **getrockneten Tomaten** und den **Knoblauch** hinzugeben und ca. 2-3Min. mitbraten.



2. Pilze vorbereiten

Die **Pilze** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und je nach Größe vierteln oder achtern.



5. Pasta hinzugeben

1EL Mehl unterrühren und das **Fleisch** und **Gemüse** mit 1L Wasser ablöschen. Den **Brühwürfel** hinzugeben und alles kurz aufkochen lassen. Die **Pasta** dazugeben, gründlich umrühren und alles ca. 10-15Min. abgedeckt köcheln lassen. Zwischendurch immer mal umrühren, damit nichts am Boden anbrennt, ggf. etwas mehr Wasser hinzugeben.



3. Tomaten schneiden

Die **getrockneten Tomaten** in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



6. Pasta fertigstellen

Inzwischen den **Käse** fein reiben. Die **Pasta** mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz vor dem Servieren ca. **2/3 des Käses** unterheben. Mit dem **Rucola** und dem **restlichen Käse** garniert servieren. **Tipp:** Wer mag, kann für den **Rucola** noch ein **Dressing** aus 1-2EL Olivenöl, 1EL Essig, Salz und Pfeffer anrühren.