



Hähnchen-Scaloppine mit Penne

und Champignon-Steinpilz-Sahnesauce



30-40min



2 Personen

Heute gibt es saftiges Hähnchenbrustfilet, das in einer sahnigen Champignonsauce mit Penne serviert wird. Die Sauce bekommt durch getrocknete Steinpilze eine tolle Würze. Das ist schnelle, unkomplizierte Feierabendküche, die alle glücklich macht.

Was du von uns bekommst

- 250g Penne ¹
- 10g frischer Schnittlauch
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Geflügelbrühwürfel ⁹
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 1 Packung weiße Champignons
- 1 Päckchen getrocknete Steinpilze
- 1 Packung Schlagsahne ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl ¹

Küchenutensilien

- große Pfanne
- kleiner Kochtopf
- Messbecher
- Sieb
- Wasserkocher

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

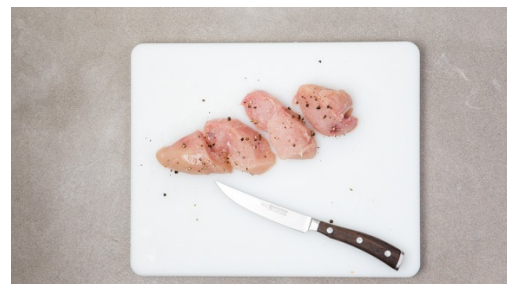
Nährwertangaben pro Portion

Energie 975kcal, Fett 38.3g, Kohlenhydrate 100.2g, Eiweiß 54.1g



1. Brühe vorbereiten

In einem kleinen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die Pasta zum Kochen bringen. 250ml Wasser in einem Wasserkocher aufkochen, den **Brühwürfel** im heißen Wasser auflösen, die **getrockneten Steinpilze** zugeben und einweichen lassen.



2. Hähnchen schneiden

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und schräg in ca. **4 dünne Schnitzelchen** schneiden. Diese von beiden Seiten mit Salz und etwas Pfeffer würzen.



3. Gemüse vorbereiten

Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Die **Champignons** ggf. säubern, dann je nach Größe vierteln oder achteln. Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** hineingeben und ca. 7-8Min. kochen lassen, bis sie bissfest ist. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



4. Fleisch braten

Das **Hähnchen** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei hoher Hitze für ca. 1Min. von jeder Seite scharf anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen.



5. Gemüse anbraten

Die **Champignons**, die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl für 2-3Min. bei mittlerer Hitze anbraten. Die **Steinpilze** aus der **Brühe** nehmen und fein hacken. Die **Pilzbrühe** aufbewahren.



6. Sauce herstellen

Das **Gemüse** mit 1EL Mehl bestäuben und mit der **Pilzbrühe** ablöschen. Die **Steinpilze** hinzugeben und die **Sauce** ca. 3Min. köcheln lassen. Die **1/2 der Sahne** angießen, aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Hähnchen** hinzugeben und für 1-2Min. warm ziehen lassen. Die **Pasta** mit der **Sauce** und dem **Hähnchen** servieren und mit **Schnittlauch** garnieren.