MARLEY SPOON

Aromatische One-Pot-Hähnchen-Pasta

mit Fenchel und Käse

ca. 30min 3-4 Personen

One-Pot-Gerichte sind das Praktischste, wenn Kochen mit wenig Arbeit verbunden sein soll. Alle Zutaten werden zusammen in einem Topf gegart – das sorgt für weniger Abwasch und vereint die Geschmacksnoten auf wunderbar rustikale Weise. Unsere Rezept für Penne mit Hähnchen in Käsesauce ist dafür das beste Beispiel: saftiges Schenkelfilet, aromatischer Fenchel, cremige Sauce … Müssen wir noch mehr sagen?

Was du von uns bekommst

- 2 Fenchelknollen
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Hähnchenschenkelfilets
- 2 Stücke italienischer Hartkäse [7]
- 400g Penne [1]

Was du zu Hause benötigst

- 250ml Milch [7]
- 4EL Butter [7]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- Wasserkocher
- Messbecher
- Küchenreibe

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

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

Nährwertangaben pro Portion
Energie 804kcal, Fett 35.6g, Kohlenhydrate 85.7g, Eiweiß 33.1g

1. Gemüse schneiden

In einem Wasserkocher 900ml Wasser aufkochen. Den **Fenchel** von den Stängeln und dem harten Ende befreien und in ca. 1cm breite Streifen schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in dünne Scheibchen schneiden.

2. Fleisch anbraten

Das **Fleisch** trocken tupfen, in ca. 2cm große Würfel schneiden und in einem großen Topf mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze in ca. 3Min. rundum anbräunen. Aus dem Topf nehmen und beiseitestellen, das **Fleisch** muss noch nicht ganz gar sein.

3. Gemüse braten

4EL Butter in demselben Topf schmelzen lassen und den **Fenchel**, die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** mit 1 kräftigen Prise Salz zugeben. Bei mittlerer Hitze ca. 5Min. unter Rühren anbraten, bis das **Gemüse** bräunt und weicher wird.

4. Käse reiben

Inzwischen den **Käse** fein reiben.

5. One-Pot-Pasta köcheln

Die **Pasta** mit dem aufgekochten Wasser, 250ml Milch und 2TL Salz zugeben und alles zum Kochen bringen, ggf. einen Deckel verwenden. Die Hitze reduzieren und die **One-Pot-Pasta** unter gelegentlichem Rühren 8–10Min. köcheln lassen. In den letzten ca. 2Min. der Garzeit das **Fleisch** zurück in den Topf geben und zu Ende garen.

6. Fertigstellen & servieren

Falls zum Ende der Kochzeit noch zu viel Flüssigkeit im Topf ist, die Hitze erhöhen und die Flüssigkeit kräftig einkochen lassen. Falls nicht ausreichend Flüssigkeit im Topf ist, nach und nach etwas Wasser unterrühren. Die **One-Pot-Pasta** vom Herd nehmen, den **Käse** unterheben und mit Pfeffer und ggf. mehr Salz abschmecken. Mit dem **Hähnchen** auf Teller verteilen und servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**