

MARLEY SPOON



V2: Schnelles Hähnchengeschnetzeltes

mit cremiger Champignonsauce und Pasta



20-30min



2 Personen

Ein Gericht für Groß und Klein, denn hier kann keiner widerstehen: Wenn sich die cremig-würzige Champignonsauce mit zartem, vormariniertem Hähnchenschenkelfleisch um die Penne schmiegt, bleibt sicher kein Klecks übrig. Versprochen!

Was du von uns bekommst

- 200g Penne ¹
- 250g Champignons
- 1 Zwiebel
- 250g Hähnchenstreifen italienische Art
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 200ml Haferkochcreme
- 10g Petersilie

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Senf ¹⁰
- ½EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

Kochtipps

Wer mag, kann auch mehr Haferkochcreme verwenden.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1088kcal, Fett 51.2g, Kohlenhydrate 113.5g, Eiweiß 43.3g



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. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



2. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 8-10Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dann die **Pasta** wieder in den Topf geben und abgedeckt warm halten.



3. Fleisch anbraten

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



4. Geschnetzeltes zubereiten

Die **Pilze** in derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-5Min. anbraten. Die **Zwiebeln** hinzufügen und 1-2Min. mitbraten. 1-2TL Mehl unterrühren und mit 100-200ml Wasser ablöschen. Die **½ des Brühwürzes** in der **Sauce** auflösen, dann **125ml Haferkochcreme** und das **Fleisch** hinzugeben und das **Geschnetzelte** 1-2Min. köcheln lassen.



5. Geschnetzeltes verfeinern

Das **Geschnetzelte** kräftig mit 2EL Senf sowie Salz, Pfeffer und ggf. mehr **Brühwürz** abschmecken. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken, die **½ der Petersilie** unterrühren.



6. Anrichten und servieren

Die **Pasta** mit dem **Hähnchengeschnetzelten** anrichten und mit der **restlichen Petersilie** garniert servieren.