



Hähnchengeschnetzeltes mit Pasta

und cremiger Champignon-Lauch-Sauce



20-30min



3-4 Personen

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

- 400g Penne ¹
- 500g Champignons
- 1 Stange Lauch
- 500g Hähnchenstreifen
italienische Art
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 10g Petersilie

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

- großer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

Allergene
Gluten (1), Milch (7), Senf (10). Kann
Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 1022kcal, Fett 55.7g,
Kohlenhydrate 86.1g, Eiweiß 46.8g



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.



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 **Brühgewürz** in der **Sauce** auflösen. Das **Fleisch** hinzugeben und 1-2Min. in der **Sauce** köcheln lassen. Nach Belieben das **übrige Pastawasser** unterrühren.



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.



Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken.



Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze 3-4Min. goldbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



Das **Geschnetzelte** kräftig mit 3EL Senf sowie Salz und Pfeffer abschmecken und die **½ der Petersilie** unterrühren. Die **Pasta** mit dem **Hähnchengeschnetzelten** anrichten und mit der **restlichen Petersilie** garniert servieren.