



Hähnchengeschnetzeltes mit Linsen-Pasta

und cremiger Champignon-Lauch-Sauce



20-30min



2 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 hübschen Linsen-Strozzapreti schmiegt, bleibt sicher kein Klecks übrig. Versprochen!

- 250g Bio-Linsen-Strozzapreti
- 250g Champignons
- 1 Stange Lauch
- 250g Hähnchenstreifen
italienische Art
- 1 Becher Crème fraîche ¹
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz
- 10g Petersilie

- 2EL Senf²
- 2TL Speisestärke
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

Allergene
Milch (1), Senf (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 1103kcal, Fett 54.4g,
Kohlenhydrate 82.7g, Eiweiß 66.3g



1. Gemüse schneiden

A black frying pan with a silver handle is shown from a top-down perspective. The pan contains a thick, creamy white sauce. Mixed into the sauce are several sliced mushrooms and finely chopped green onions. A layer of melted, slightly browned cheese is spread over the top of the sauce. The pan's handle has the brand name 'KitchenAid' printed on it. The background is a plain, light-colored surface.

4. Geschnetzeltes zubereiten

Die **Pilze** in der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-5Min. anbraten. Den **Lauch** hinzufügen und 1-2Min. mitbraten. Die Stärkemischung, dann die **Crème fraîche** und **100ml Pastawasser** unterrühren und die **½ des Brühgewürzes** in der **Sauce** auflösen. Das **Fleisch** hinzugeben und 1-2Min. in der **Sauce** köcheln lassen. Nach Belieben das **übrige Pastawasser** unterrühren.



2. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 6-8Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher ca. **150ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Anschließend wieder in den Topf geben und abgedeckt warm halten.



5. Petersilie hacken

Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken.



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. 2TL Speisestärke in 2TL Wasser glatt rühren.



6. Anrichten und servieren

Das **Geschnetzelte** kräftig mit 2EL 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.