



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

- 500g Bio-Linsen-Strozzapreti
- 500g Champignons
- 1 Stange Lauch
- 500g Hähnchenstreifen
italienische Art
- 2 Becher Crème fraîche ¹
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz
- 10g Petersilie

- 3EL Senf²
- 1EL Speisestärke
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- großer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

Energie 1035kcal, Fett 50.1g,
Kohlenhydrate 77.7g, Eiweiß 64.8g



1. Gemüse schneiden

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.



4. Geschnetzeltes zubereiten

Die **Pilze** in derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-5Min. anbraten. Den **Lauch** hinzufügen und 1-2Min. mitbraten. Die Stärkemischung, 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.



2. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 6-8Min. 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.



5. Petersilie hacken

Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken.



3. Fleisch anbraten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze 3-4Min. goldbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. 1EL Speisestärke in 1EL Wasser glatt rühren.



6. Anrichten und servieren

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.