



One-Pot-Hähnchen-Pasta

mit Pilzen und getrockneten Tomaten



20-30min



2 Personen

Heute dauert es nicht lange, bis du dieses leckere Pastagericht mit saftigen Hähnchenstücken, frischen Champignons, würzigen getrockneten Tomaten und herzhaftem Rucola auf dem Tisch stehen hast, wo sich dann alle hungrig daraufstürzen werden. Und weil es ein One-Pot-Gericht ist, musst du anschließend auch nicht lange aufräumen.

- 1 Päckchen getrocknete Tomaten ¹²
- 1 Packung Rucola
- 1 Packung Champignons
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 250g Penne ¹
- 1 Geflügelbrühwürfel ⁹
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Stück italienischer Hartkäse ⁷

- Salz
- Weizenmehl ¹
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- großer Kochtopf mit Deckel
- Küchenreibe
- Messbecher

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 792kcal, Fett 19.6g,
Kohlenhydrate 97.1g, Eiweiß 53.1g



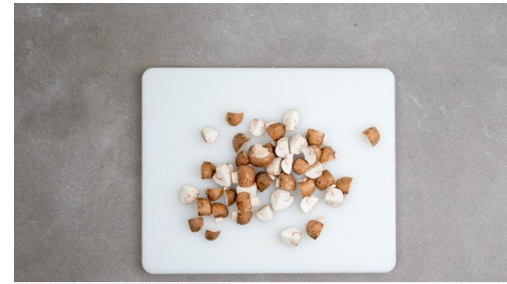
1. Hähnchen vorbereiten

Das **Hähnchen** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und in ca. 2cm große Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.



4. Hähnchen braten

Das **Fleisch** in einem großen Topf mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 3-4 Min. goldbraun anbraten. Die **Pilze**, die **getrockneten Tomaten** und den **Knoblauch** hinzugeben und ca. 2-3Min. mitbraten.



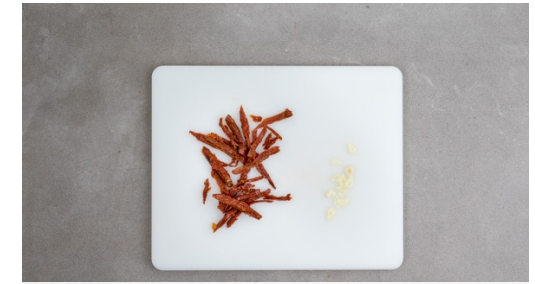
2. Pilze schneiden

Die **Champignons** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und je nach Größe vierteln oder achteln.



5. Pasta hinzugeben

1EL Mehl unterrühren und das **Fleisch** und **Gemüse** mit 600ml Wasser ablöschen. Den **Brühwürfel** hinzugeben und alles einmal aufkochen lassen, dann die **Pasta** dazugeben, gründlich umrühren und alles ca. 10-15Min. abgedeckt köcheln lassen. Zwischendurch immer mal umrühren, damit nichts am Boden anbrennt und nach Bedarf etwas mehr Wasser hinzugeben.



3. Tomaten schneiden

Die **getrockneten Tomaten** in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



6. Pasta fertigstellen

Inzwischen den **Käse** fein reiben. Die **Pasta** mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz vor dem Servieren ca. **2/3 des Käses** unterheben. Mit dem **Rucola** und dem **restlichen Käse** garniert servieren. **Tipp:** Wer mag, kann für den **Rucola** noch ein **Dressing** aus 1-2TL Olivenöl, 1TL Essig, Salz und Pfeffer anrühren.