



One-Pot-Hähnchen-Pasta

mit Pilzen und getrockneten Tomaten



30-40min



3-4 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
- 500g Penne ¹
- 2 Geflügelbrühwürfel ⁹
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 3 Stück italienischer Hartkäse ⁷

- Salz
- Weizenmehl ¹
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- großer Kochtopf mit Deckel
- Küchenreibe
- Messbecher

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

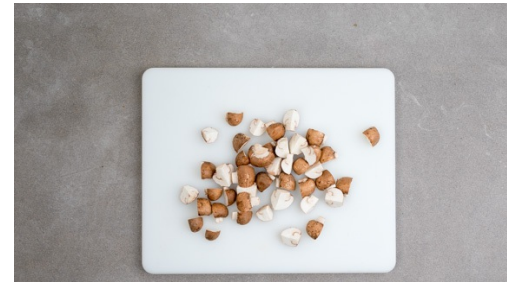
Energie 734kcal, Fett 15.1g,
Kohlenhydrate 96.3g, Eiweiß 49.9g



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



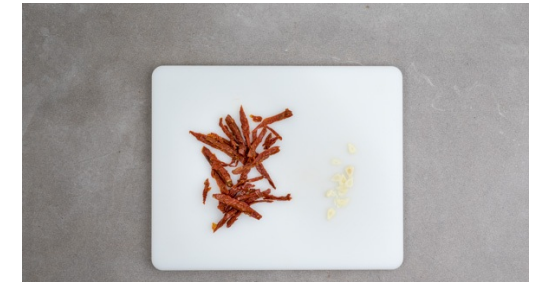
Das **Fleisch** in einem großen Topf mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 3-4 Min. goldbraun anbraten. Die **Pilze**, die **getrockneten Tomaten** und den **Knoblauch** hinzugeben und ca. 2-3Min. mitbraten.



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



1L Mehl unterrühren und das **Fleisch** und **Gemüse** mit 1L Wasser ablöschen. Die **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.



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



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, 1EL Essig, Salz und Pfeffer anrühren.