



## Knusprige Hähnchennuggets

auf cremiger Lauch-Pasta mit Käse



20-30min



2 Personen

Seien wir doch ehrlich: Knusprige, lecker panierte Hähnchennuggets sind auch was für die großen Kinder ... Und die aus frischem Hähnchenfleisch selbst zubereiteten sind sooo viel besser als die fertig gekauften aus dem Froster oder Ketten-Imbiss, dass man von diesen echt nichts mehr wissen möchte! Dazu gibt es feine Pasta mit einer sahnigen Lauchsauce. Guten Appetit!



## Was du von uns bekommst

- 250g Penne <sup>1</sup>
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen mittelscharfer Senf <sup>10</sup>
- 2 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 1 Stange Lauch
- 1 Tomate
- 1 Geflügelbrühwürfel <sup>9</sup>
- 1 Packung Schlagsahne <sup>7</sup>
- 1 Päckchen Panko-Paniermehl <sup>1</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Butter <sup>7</sup>
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- 2 mittelgroße Kochtöpfe
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Kochtipp

Wer mag, kann auch mehr Sahne verwenden.

### Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1085kcal, Fett 44.9g, Kohlenhydrate 109.3g, Eiweiß 57.5g



### 1. Pasta kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-8Min. bissfest garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



### 4. Sauce zubereiten

Den **Lauch** in einem weiteren mittleren Topf mit 1-2TL Butter bei mittlerer Hitze ca. 2Min. farblos anschwitzen. Mit 250ml Wasser ablöschen, den **Brühwürfel** hineinbröseln und alles ca. 3Min. sanft köcheln lassen. Die **1/2 der Sahne** unterrühren, die **Sauce** einmal aufkochen lassen, dann die **1/2 des Käses** untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



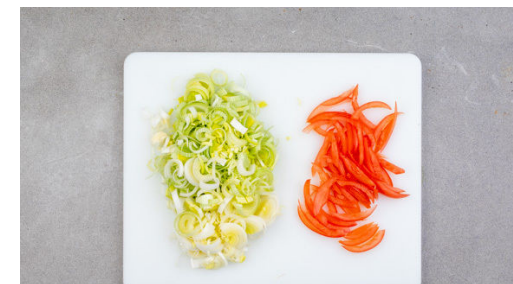
### 2. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, in schräge, 0,5-1cm dünne Scheiben schneiden und mit dem **Senf** vermengen. Den **Käse** fein reiben.



### 5. Nuggets panieren

Das **Panko-Paniermehl** auf einen flachen Teller geben und die **Hähnchenwürfel** nacheinander darin wenden, sodass sie von allen Seiten gut bedeckt sind.



### 3. Gemüse schneiden

Den **Lauch** längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Die **Tomate** vierteln, nach Belieben vom Kerngehäuse befreien, dann ebenfalls in feine Streifen schneiden.



### 6. Nuggets braten

Die **Hähnchennuggets** in einer großen Pfanne mit 2-3EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 2Min. goldbraun anbraten. Die **Pasta** mit der **Lauchsauce** vermengen und mit den **Tomatenstreifen** garnieren. Mit dem **restlichen Käse** garnieren und mit den **Hähnchennuggets** servieren.