



Schnelles Hähnchengeschnetzeltes

mit Rahmchampignons und Pasta



20-30min



3-4 Personen

Ein Gericht für Groß und Klein, denn hier kann keiner widerstehen: Wenn sich die cremig-würzige Champignonsauce mit zartem Hähnchenbrustfilet um die Penne schmiegt, bleibt sicher kein Klecks übrig. Versprochen!

Was du von uns bekommst

- 500g Penne ¹
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Packung Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Päckchen mittelscharfer Senf ¹⁰
- 10g frische Petersilie

Was du zu Hause benötigst

- 1 EL Weizenmehl ¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

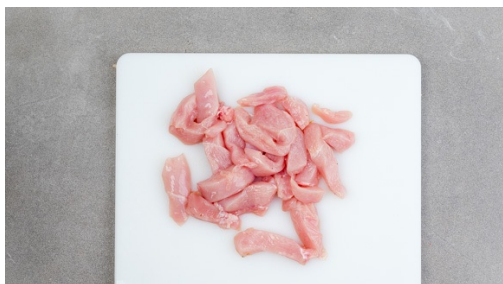
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 826kcal, Fett 22.8g, Kohlenhydrate 95.6g, Eiweiß 55.9g



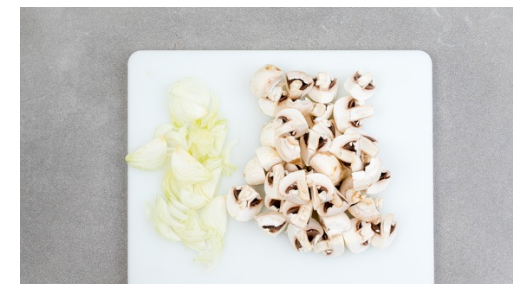
1. Fleisch schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und in 3-4cm lange Steifen schneiden.



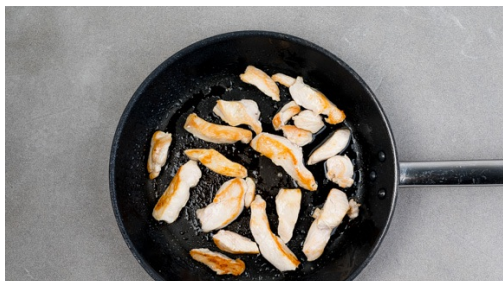
2. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dann die **Pasta** wieder in den Topf geben und warm halten.



3. Gemüse schneiden

Die **Champignons** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und je nach Größe vierteln oder sechsteln. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



4. Fleisch anbraten

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



5. Geschnetzeltes zubereiten

Die **Pilze** in derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-5Min. anbraten. Die **Zwiebeln** hinzufügen und 1-2Min. mitbraten. Mit 1EL Mehl bestäuben, unterrühren und mit 200-300ml Wasser ablöschen. Das **Brühwürz** in der **Sauce** auflösen, dann die **Crème fraîche** und das **Fleisch** hinzugeben und das **Geschnetzelte** 1-2Min. köcheln lassen.



6. Abschmecken und servieren

Das **Geschnetzelte** kräftig mit dem **Senf** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Petersilienblätter** abzupfen und fein hacken, die **1/2 der Petersilie** unterrühren. Die **Pasta** mit dem **Hähnchengeschnetzelten** anrichten und mit der **restlichen Petersilie** garniert servieren.