



## 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 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Packung Champignons
- 1 Packung getrocknete Tomaten <sup>12</sup>
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 250g Penne <sup>1</sup>
- 2 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 1 Packung Rucola

- 1EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer

- großer Kochtopf mit Deckel
- Messbecher
- Küchenreibe

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

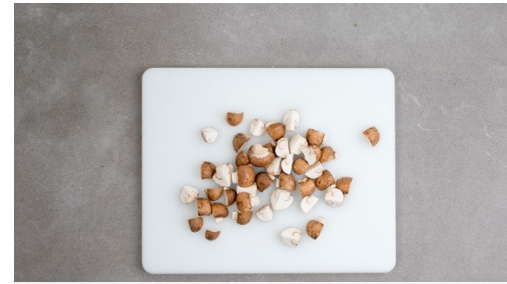
Energie 801kcal, Fett 18.5g,  
Kohlenhydrate 96.8g, Eiweiß 58.0g



Das **Fleisch** 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 3-4Min. goldbraun anbraten. Die **Pilze**, die **getrockneten Tomaten** und den **Knoblauch** hinzugeben und 2-3Min. mitbraten.



Die **Pilze** mit einer Pilzbürste oder einem feuchten Tuch von eventuellem Schmutz befreien, dann je nach Größe vierteln oder achtern.



1 EL Mehl unterrühren und das **Fleisch** und das **Gemüse** mit 600ml Wasser ablöschen. Das **Brühgewürz** unterrühren und alles einmal aufkochen lassen, dann die **Pasta** dazugeben, gründlich umrühren und abgedeckt 10-15Min. 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** kräftig mit Pfeffer abschmecken und ggf. nachsalzen. Kurz vor dem Servieren ca. **2/3 des Käses** unterheben. Die **Pasta** 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.