



Knusprig-zartes Hähnchen mit Mandeln

auf cremiger Brokkoli-Frischkäse-Pasta



20-30min



2 Personen

Für diesen schnellen Feierabend-Darling senden wir dir saftig-zarte Hähnchenoberkeulen, die du bereits ohne Knochen erhältst. So haben auch kleine Leckermäulchen keine Mühe – und du bei der Zubereitung wenig Arbeit. Dazu gibt es feine Pasta mit frischem Brokkoli und einer cremigen Frischkäsesauce sowie geräucherte Mandeln als knackig-delikates Aroma-Tüpfelchen.

Was du von uns bekommst

- 1 Brokkoli
- 1 Lauchzwiebel
- 250g Orecchiette ¹
- 1 Packung Hähnchenoberkeulen
- 1 Packung Frischkäse ⁷
- 1 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Packung Rauchmandeln ¹⁵

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

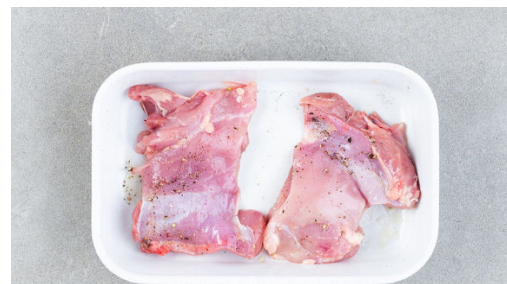
Nährwertangaben pro Portion

Energie 1001kcal, Fett 34.9g, Kohlenhydrate 101.9g, Eiweiß 62.5g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den **Brokkoli** in ca. 2cm große Stücke schneiden. Die **Lauchzwiebel** schräg in feine Ringe schneiden.



2. Hähnchen garen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Das **Hähnchen** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und mit 1EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer einreiben. Mit der **Hautseite nach oben** in eine Auflaufform legen 20-25Min. im Ofen knusprig backen.



3. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 9-11Min. bissfest kochen. Dabei zwischendurch umrühren, damit die **Pasta** nicht zusammenklebt. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



4. Sauce zubereiten

Den **Frischkäse** in einer großen Pfanne mit 300ml Wasser und dem **Brühgewürz** verrühren, dann bei mittlerer Hitze langsam zum Kochen bringen.



5. Brokkoli garen

Den **Brokkoli** in die **Sauce** geben und 3-4Min. garen.



6. Pasta fertigstellen

Die **Pasta** in die Pfanne geben und gründlich mit der **Sauce** und dem **Brokkoli** vermengen. Den **Käse** mit einem Sparschäler in breite Streifen hobeln. Das **Hähnchen** auf der **Pasta** anrichten und mit den **Lauchzwiebeln**, dem **Käse** und den **Rauchmandeln** garniert servieren.