



## Knusprig-zartes Hähnchen mit Mandeln

auf cremiger Brokkoli-Frischkäse-Pasta



20-30min



3-4 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
- 2 Lauchzwiebeln
- 500g Orecchiette <sup>1</sup>
- 2 Packungen  
Hähnchenoberkeulen
- 1 Packung Frischkäse <sup>7</sup>
- 2 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 2 Stückchen Hartkäse <sup>3,7</sup>
- 1 Packung Rauchmandeln <sup>15</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- großer 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 928kcal, Fett 31.8g,  
Kohlenhydrate 98.2g, Eiweiß 57.1g



### 1. Gemüse schneiden

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



### 2. Hähnchen garen

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Das **Hähnchen** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und mit 1-2EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer einreiben. Mit der **Hautseite nach oben** in eine Auflaufform legen 20-25Min. im Ofen knusprig backen.



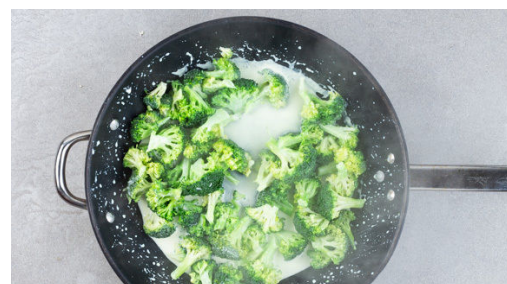
### 3. Pasta kochen

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 300-400ml 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.