



One-Pot-Linsenpasta mit Hähnchen

mit Käsesauce und leckerem Fenchel



ca. 30min



4 Portionen

One-Pot-Gerichte sind mit das Praktischste, was uns je untergekommen ist. Alle Zutaten werden einfach zusammen in einem Topf gegart – das sorgt für weniger Abwasch und vereint viele tolle Geschmäcker. Denn One-Pots sind nicht nur praktisch, sondern auch extrem lecker. Unsere Pasta mit Hähnchen in Käsesauce ist dafür das beste Beispiel: saftiges Fleisch, knackiger Fenchel, cremige Sauce ... Müssen wir noch mehr sagen?

- 2 Fenchelknollen
- 2 Zwiebeln
- 6 Hähnchenschenkelfilets
- 3 Stückchen Hartkäse ^{1,2}
- 500g Bio-Linsen-Strozzapreti
- 2 Knoblauchzehen

- 250ml Milch ²
- 4EL Butter ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Wasserkocher
- großer Topf mit Deckel
- Küchenreibe
- Messbecher

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1048kcal, Fett 49.7g,
Kohlenhydrate 76.8g, Eiweiß 71.0g



In einem Wasserkocher oder einem Topf 900ml Wasser aufkochen, dabei die nach Wasserkocher variierende Mindestmenge beachten und ggf. mehr Wasser aufkochen. Den **Fenchel** von den Stängeln und dem harten Ende befreien und in ca. 1cm breite Streifen schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. 2 Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheibchen schneiden.



Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, in ca. 2cm große Würfel schneiden und in einem großen Topf mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze in ca. 3Min. rundum anbräunen. Aus dem Topf nehmen und beiseitestellen, es muss noch nicht ganz gar sein.



4EL Butter im Topf schmelzen lassen und den **Fenchel**, die **Zwiebeln** und den Knoblauch mit 1 Prise Salz zugeben. Ca. 5Min. unter Rühren anbraten, bis das **Gemüse** bräunt und weicher wird. Den **Käse** fein reiben.



Die **Pasta** mit den aufgekochten 900ml Wasser, 250ml Milch und 2TL Salz zugeben und alles aufkochen, ggf. einen Deckel verwenden. Die Hitze reduzieren und die **One-Pot-Pasta** unter gelegentlichem Rühren 6-8Min. köcheln lassen. In den letzten ca. 2Min. der Kochzeit das **Fleisch** zurück in den Topf geben und zu Ende garen.



Falls zum Ende der Kochzeit noch zu viel Flüssigkeit im Topf ist, die Hitze erhöhen und kräftig einkochen lassen. Falls nicht ausreichend Flüssigkeit im Topf ist, nach und nach etwas Wasser unterrühren. Die **One-Pot-Pasta** vom Herd nehmen, den **Käse** unterheben und mit Pfeffer und ggf. mehr Salz abschmecken. Die **One-Pot-Pasta mit Hähnchen** auf Teller verteilen und servieren.



Wer noch Senf im Kühlschrank hat und seiner One-Pot-Pasta den allerletzten Pfiff verleihen möchte, kann 3-4TL davon entweder direkt mit dem Wasser und der Milch in den Topf geben oder am Ende gleichmäßig unterrühren und die Pasta so verfeinern.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**