



Hähnchengeschnetzeltes mit Linsen-Pasta

und cremiger Champignon-Lauch-Sauce



20-30min



2 Portionen

Ein Gericht für Groß und Klein, denn hier kann keiner widerstehen: Wenn sich die cremig-würzige Champignon-Lauch-Sauce mit zartem Hähnchenschenkelfleisch um die hübschen Linsen-Strozzapreti schmiegt, bleibt sicher kein Klecks übrig. Versprochen!

Was du von uns bekommst

- 250g Bio-Linsen-Strozzapreti
- 250g Champignons
- 1 Stange Lauch
- 250g Hähnchenstreifen italienische Art
- 1 Becher Crème fraîche ¹
- 1 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 10g Petersilie

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Senf ²
- 2TL Speisestärke
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Milch (1), Senf (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1093kcal, Fett 53.5g, Kohlenhydrate 82.8g, Eiweiß 65.9g



1. Gemüse schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pilze** ggf. säubern und je nach Größe vierteln oder sechsteln. Den **Lauch** längs halbieren und quer in ca. 1cm breite Streifen schneiden.



2. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 6-8Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher ca. **150ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Anschließend wieder in den Topf geben und abgedeckt warm halten.



3. Fleisch anbraten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 3-4Min. goldbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. 2TL Speisestärke in 2TL Wasser glatt rühren.



4. Geschnetzeltes zubereiten

Die **Pilze** in der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-5Min. anbraten. Den **Lauch** hinzufügen und 1-2Min. mitbraten. Die Stärkemischung, dann die **Crème fraîche** und **100ml Pastawasser** unterrühren und die **½ des Brühgewürzes** in der **Sauce** auflösen. Das **Fleisch** hinzugeben und 1-2Min. in der **Sauce** köcheln lassen. Nach Belieben das **übrige Pastawasser** unterrühren.



5. Petersilie hacken

Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken.



6. Anrichten und servieren

Das **Geschnetzelte** kräftig mit 2EL Senf sowie Salz und Pfeffer abschmecken und die **½ der Petersilie** unterrühren. Die **Pasta** mit dem **Hähnchengeschnetzelten** anrichten und mit der **restlichen Petersilie** garniert servieren.