



## Saftige Hähnchennuggets

auf cremiger Lauch-Pasta mit Käse



20-30min



4 Portionen

Seien wir doch ehrlich: Knusprige, lecker panierte Hähnchennuggets sind auch was für die großen Kinder ... Und die aus frischem Hähnchenfleisch selbst zubereiteten sind sooo viel besser als die fertig gekauften aus dem Froster oder Ketten-Imbiss, dass man von diesen echt nichts mehr wissen möchte! Dazu gibt es feine Pasta mit einer cremigen Lauchsauce. Guten Appetit!



## Was du von uns bekommst

- 400g Bio-Penne <sup>2</sup>
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 2 Stückchen Hartkäse <sup>1,3</sup>
- 2 Stangen Lauch
- 4 Tomaten
- 2 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 2 Becher Crème fraîche <sup>3</sup>
- 100g Panko-Paniermehl <sup>2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter <sup>3</sup>
- 3EL Senf <sup>4</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- großer Topf
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

### Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1029kcal, Fett 46.5g, Kohlenhydrate 99.0g, Eiweiß 50.5g



### 1. Pasta kochen

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



### 4. Sauce zubereiten

Den **Lauch** in einem mittelgroßen Topf mit 2EL Butter bei mittlerer Hitze ca. 2Min. farblos anschwitzen. Mit 500ml Wasser ablöschen, das **Brühgewürz** einstreuen und alles ca. 3Min. sanft köcheln lassen. Die **Crème fraîche** unterrühren, die **Sauce** einmal aufkochen lassen, dann die **½ des Käses** untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



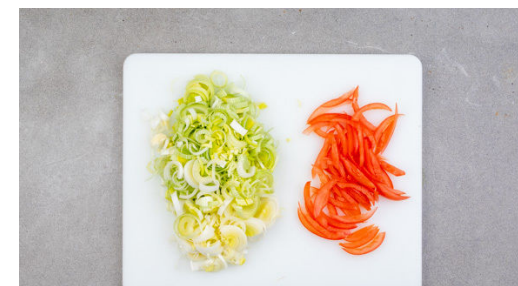
### 2. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** trocken tupfen, in mundgerechte Stücke schneiden und mit 3EL Senf vermengen. Den **Käse** fein reiben.



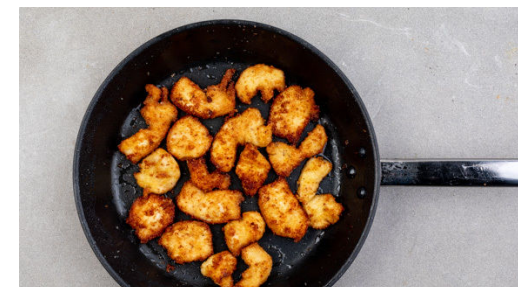
### 5. Nuggets panieren

Das **Panko-Paniermehl** auf einen flachen Teller geben und das **Fleisch** nacheinander darin wenden, sodass es von allen Seiten gut bedeckt ist.



### 3. Gemüse schneiden

Den **Lauch** längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Die **Tomaten** vierteln, nach Belieben vom Kerngehäuse befreien, und ebenfalls in feine Streifen schneiden.



### 6. Nuggets braten

Die **Hähnchennuggets** in einer großen Pfanne mit 3EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 2Min. goldbraun und gar braten. Die **Pasta** mit der **Lauchsauce** vermengen. Die **Hähnchennuggets** auf der **Lauch-Pasta** anrichten und mit den **Tomatenstreifen** und dem **restlichen Käse** garniert servieren.