



## Knusprig-zartes Hähnchen mit Mandeln

auf cremiger Brokkoli-Frischkäse-Pasta



20-30min



2 Personen

Für diesen schnellen Feierabend-Darling senden wir dir saftig-zartes Hähnchenbrustfilet, das du zu feiner Pasta mit frischem Brokkoli und einer cremigen Frischkäsesauce servierst. Geräucherte Mandeln sind das knackig-delikate Aroma-Tüpfelchen. Das schmeckt großen und kleinen Leckermäulchen!

## Was du von uns bekommst

- 250g Orecchiette <sup>1</sup>
- 1 Brokkoli
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Packung Frischkäse <sup>7</sup>
- 1 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Stück Hartkäse <sup>7</sup>
- 1 Päckchen Rauchmandeln <sup>15</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- große Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

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

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 931kcal, Fett 27.2g, Kohlenhydrate 101.9g, Eiweiß 62.0g



**1. Gemüse schneiden**

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Den **Brokkoli** in ca. 2cm große Stücke schneiden. Die **Lauchzwiebel** schräg in feine Ringe schneiden.



**4. Fleisch braten**

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und halbieren, sodass **2 dünne Schnitzel** entstehen. Diese mit 1-2EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer einreiben und in einer mittelgroßen Pfanne bei starker Hitze auf jeder Seite 1-2Min. scharf anbraten. Dann bei niedriger Hitze noch ca. 3Min. garen lassen, bis das **Fleisch** in der Mitte durch ist.



**2. Pasta kochen**

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



**5. Brokkoli garen**

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



**3. Sauce zubereiten**

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



**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** in Tranchen schneiden, auf der **Pasta** anrichten und mit den **Lauchzwiebeln**, dem **Käse** und den **Rauchmandeln** garniert servieren.