



## Schnelles Hähnchengeschnetzeltes

mit Rahmchampignons und Pasta



20-30min



3-4 Personen

Ein Gericht für Groß und Klein, denn hier kann keiner widerstehen: Wenn sich die cremig-würzige Champignonsauce mit zartem Hähnchenbrustfilet um die Penne schmiegt, bleibt sicher kein Klecks übrig. Versprochen!

## Was du von uns bekommst

- 500g Penne <sup>1</sup>
- 2 Packungen Champignons
- 1 Zwiebel
- 2 Packungen gewürfeltes Hähnchen
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 2 Päckchen körniger Senf <sup>10</sup>
- 10g frische Petersilie

## Was du zu Hause benötigst

- 1EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

## Allergene

Gluten (1), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

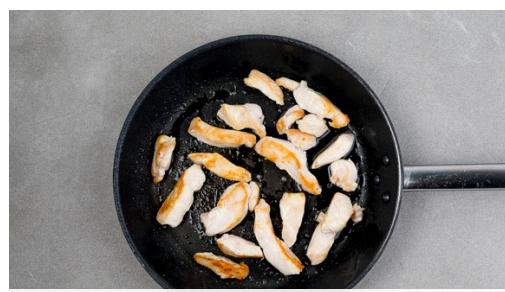
## Nährwertangaben pro Portion

Energie 838kcal, Fett 25.2g, Kohlenhydrate 101.3g, Eiweiß 48.7g



**1. Gemüse schneiden**

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit die **Pilze** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und je nach Größe vierteln oder sechsteln. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



**4. Fleisch anbraten**

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



**2. Pasta kochen**

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dann die **Pasta** wieder in den Topf geben und warm halten.



**3. Fleisch vorbereiten**

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen.



**5. Geschnetzeltes zubereiten**

Die **Pilze** in derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-5Min. anbraten. Die **Zwiebeln** hinzufügen und 1-2Min. mitbraten. Mit 1EL Mehl bestäuben, unterrühren und mit 200-300ml Wasser ablöschen. Das **Brühgewürz** in der **Sauce** auflösen, dann die **Crème fraîche** und das **Fleisch** hinzugeben und das **Geschnetzelte** 1-2Min. köcheln lassen.



**6. Abschmecken und servieren**

Das **Geschnetzelte** kräftig mit dem **Senf** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Petersilienblätter** abzupfen und fein hacken, die **1/2 der Petersilie** unterrühren. Die **Pasta** mit dem **Hähnchengeschnetzelten** anrichten und mit der **restlichen Petersilie** garniert servieren.