



## Hähnchenpasta mit Zucchini

mit Tomaten und würzigem Käse



ca. 25min



3 Portionen

Es gibt mal wieder Pasta, und zwar schön bunt mit geriebener Zucchini und gewürfelten Tomaten. Zum leckeren Gemüse gesellt sich auch noch ein goldbraun gebratenes Stück saftiges Hähnchen. Davon muss man jetzt nur noch ein bisschen abschneiden, die Spaghetti mit Gemüse auf eine Gabel drehen und alles zusammen genießen. Guten Appetit!



## Was du von uns bekommst

- 400g Bio-Spaghetti <sup>2</sup>
- 1 Zucchini
- 3 Stückchen Hartkäse <sup>1,3</sup>
- 2 Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 2 Pck. Trüffelöl

## Was du zu Hause benötigst

- 25g Butter <sup>3</sup>
- 2EL Weizenmehl <sup>2</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- 2 große Pfannen
- Fleischklopfer
- Frischhaltefolie
- Küchenwaage
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

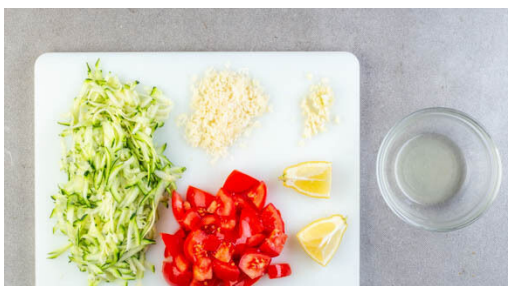
### Kochtipp

Das übrige Schnitzel am besten nach Belieben würzen, mit anbraten und am nächsten Tag mit einem Salat genießen.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion



### 1. Zutaten vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für **300g Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zucchini** grob reiben. Den **Käse** fein reiben. Die **Tomaten** in ca. 2cm große Würfel schneiden, dabei den Strunk entfernen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Zitrone** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in 3 Spalten schneiden.



### 4. Sauce zubereiten

Die **Tomaten**, den **Knoblauch** und die **Gewürzmischung** in die Pfanne geben und ca. 4Min. mitbraten. **100ml Pastawasser** und den **Zitronensaft** einrühren, die Hitze erhöhen und alles köcheln lassen, bis die **Sauce** eindickt. Die **Pasta** untermengen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, ggf. mehr **Pastawasser** zugeben.



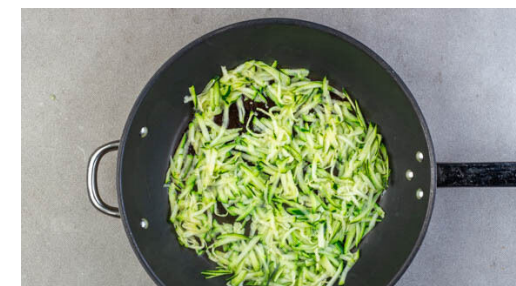
### 2. Pasta kochen

**300g Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Ca. **250ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



### 5. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** trocken tupfen und jeweils horizontal halbieren. **3 Stücke** von beiden Seiten mit Frischhaltefolie bedecken und mit einem Fleischklopfer zu 3-5mm dünnen **Schnitzeln** klopfen. Die **Schnitzel** mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und in insgesamt 2EL Mehl wenden.



### 3. Zucchini braten

Die **Zucchini** in einer großen Pfanne mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze ca. 1Min. anbraten.



### 6. Schnitzel braten

Die **Schnitzel** in einer zweiten großen Pfanne mit 3EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze von jeder Seite 2-3Min. anbraten, nach jedem Wenden 2TL Butter zugeben. Die **Schnitzel** auf der **Pasta** anrichten und mit dem **Käse** bestreuen. Nach Belieben mit dem **Trüffelöl** beträufeln und mit den **Zitronenspalten** servieren.