



## One-Pot-Hähnchen-Pasta

mit Pilzen und Rucola



20-30min



2 Personen

Heute dauert es nicht lange, bis du dieses leckere Pastagericht mit saftigen Hähnchenstücken, frischen Champignons, würzigen getrockneten Tomaten und Oliven sowie herzhaftem Rucola auf dem Tisch stehen hast, wo sich dann alle hungrig daraufstürzen werden. Und weil es ein One-Pot-Gericht ist, musst du anschließend auch nicht lange aufräumen.



- 1 Packung Champignons
- 1 Packung getrocknete Tomaten
- 1 Packung grüne Oliven
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung gewürfelte Hähnchenbrust
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 250g Tagliatelle <sup>1</sup>
- 1 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 1 Packung Rucola

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

- großer Topf mit Deckel
- Wasserkocher
- Messbecher
- Küchenreibe

**Allergene**  
Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 856kcal, Fett 25.4g,  
Kohlenhydrate 103.2g, Eiweiß 54.2g



## 2. Tomaten schneiden

### 3. Fleisch braten

#### 4. Pasta kochen

## 5. Dressing anrühren

## 6. Pasta fertigstellen

Die **Pasta** kräftig mit Pfeffer abschmecken und ggf. nachsalzen. Kurz vor dem Servieren ca. **2/3 des Käses** unterheben. Den **Rucola** mit dem **Dressing** vermengen. Die **Pasta** mit dem **Rucola** anrichten und mit dem **restlichen Käse** garniert servieren.