



## 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 herhaftem 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.

## Was du von uns bekommst

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

## Was du zu Hause benötigst

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

## Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- Wasserkocher
- Messbecher
- Küchenreibe

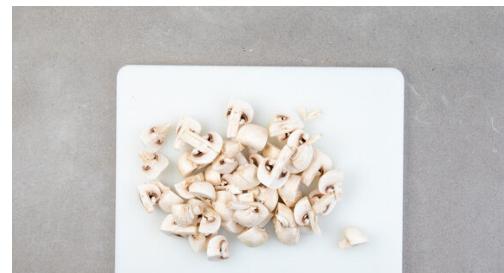
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

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



**1. Pilze schneiden**

In einem Wasserkocher 600ml heißes Wasser zum Kochen bringen. Die **Pilze** ggf. säubern und je nach Größe vierteln oder achteln.



**2. Tomaten schneiden**

Die **getrockneten Tomaten** in feine Streifen schneiden. Die **Oliven** grob hacken. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



**3. Fleisch braten**

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, dann in einem großen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-4Min. goldbraun anbraten. Die **Pilze**, die **getrockneten Tomaten**, die **Oliven** und den **Knoblauch** hinzugeben und 2-3Min. mitbraten.



**4. Pasta kochen**

1EL Mehl unterrühren und das **Fleisch** und das **Gemüse** mit 600ml heißem Wasser ablöschen. Das **Brühgewürz** unterrühren und alles einmal aufkochen lassen, dann die **Pasta** dazugeben, gründlich umrühren und abgedeckt 10-15Min. köcheln lassen. Zwischendurch immer mal umrühren, damit nichts am Boden anbrennt, und nach Bedarf etwas mehr Wasser hinzugeben.



**5. Dressing anrühren**

Aus 1EL Olivenöl, 1TL Essig und je 1 Prise Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren. Den **Käse** fein reiben.



**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.