



## Knusprige Hähnchennuggets

auf cremiger Lauch-Pasta mit Käse



20-30min



3-4 Personen

Seien wir doch ehrlich: Knusprige, lecker panierte Hähnchennuggets sind auch was für die großen Kinder ... Und die aus frischem Hähnchenfleisch selbst zubereiteten sind sooo viel besser als die fertig gekauften aus dem Froster oder Ketten-Imbiss, dass man von diesen echt nichts mehr wissen möchte! Dazu gibt es feine Pasta mit einer sahnigen Lauchsauce. Guten Appetit!

## Was du von uns bekommst

- 500g Penne <sup>1</sup>
- 2 Packungen gewürfelte Hähnchenbrust
- 2 Päckchen körniger Senf <sup>10</sup>
- 2 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 2 Stangen Lauch
- 3 Tomaten
- 2 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 2 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 2 Packungen Panko-Paniermehl <sup>1</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 1-2EL Butter <sup>7</sup>
- Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- großer Topf
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- 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 1100kcal, Fett 40.5g, Kohlenhydrate 128.7g, Eiweiß 53.0g



**1. Pasta kochen**

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



**4. Sauce zubereiten**

Den **Lauch** in einem mittelgroßen Topf mit 1-2EL Butter bei mittlerer Hitze ca. 2Min. farblos anschwitzen. Mit 500ml Wasser ablöschen, das **Brühgewürz** einstreuen und alles ca. 3Min. sanft köcheln lassen. Die **Crème fraîche** unterrühren, die **Sauce** einmal aufkochen lassen, dann die **1/2 des Käses** untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**2. Fleisch vorbereiten**

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und mit dem **Senf** vermengen. Den **Käse** fein reiben.



**3. Gemüse schneiden**

Den **Lauch** längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Die **Tomaten** vierteln, nach Belieben vom Kerngehäuse befreien, und ebenfalls in feine Streifen schneiden.



**5. Nuggets panieren**

Das **Panko-Paniermehl** auf einen flachen Teller geben und die **Hähnchenwürfel** nacheinander darin wenden, sodass sie von allen Seiten gut bedeckt sind.



**6. Nuggets braten**

Die **Hähnchennuggets** in einer großen Pfanne mit 2-3EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 2Min. goldbraun anbraten. Die **Pasta** mit der **Lauchsauce** vermengen. Die **Hähnchennuggets** auf der **Lauch-Pasta** anrichten und mit den **Tomatenstreifen** und dem **restlichen Käse** garniert servieren