



## Mozzarella-Hähnchen-Penne

in Tomatensauce mit Karotten und Zucchini



ca. 35min



6 Portionen

Heute kommt ein italienisches Meisterwerk auf den Tisch, das sowohl Kinder als auch Erwachsene begeistern wird! Dieses Gericht vereint saftige Hähnchenbrustwürfel, zarten Mozzarella und frisches Gemüse in einer fruchtig-würzigen Tomatensauce. Elegant auf feiner Penne serviert und mit Basilikumcreme verfeinert. Buon appetito!

## Was du von uns bekommst

- 600g Bio-Penne <sup>1</sup>
- 2 Zwiebeln
- 3 Karotten
- 2 Zucchini
- 2 Pck. gewürfelte Hähnchenbrust
- 2 Pck. italienische Gewürzmischung
- 600g passierte Tomaten
- 2 Mozzarellas <sup>2</sup>
- 2 Pck. Basilikumcreme

## Was du zu Hause benötigst

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

## Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Sieb

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

## Allergene

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

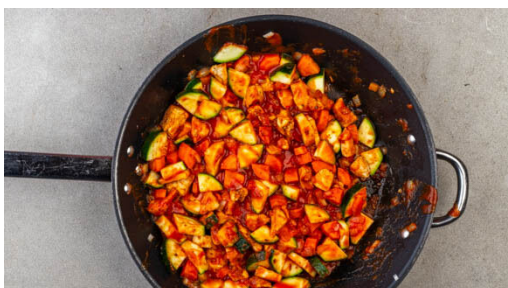
## Nährwertangaben pro Portion

Energie 819kcal, Fett 28.1g, Kohlenhydrate 91.0g, Eiweiß 45.8g



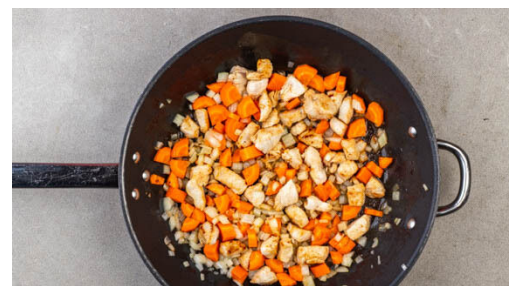
### 1. Gemüse schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Karotten** ggf. schälen, längs vierteln und quer in dünne Scheiben schneiden. Die **Zucchini** ebenfalls längs vierteln und quer in dünne Scheiben schneiden.



### 4. Sauce köcheln

Die **Zucchini** in die Pfanne geben und 2-4Min. braten, bis sie leicht weich werden. Dann die **Gewürzmischung** zugeben und 30-60Sek. unter stetigem Rühren mitbraten. Die **passierten Tomaten** zugeben und einmal aufkochen lassen, dann die **Sauce** bei niedriger Hitze sanft köcheln lassen, bis die **Pasta** gekocht ist.



### 2. Sauce ansetzen

Das **Fleisch** trocken tupfen und in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl und 2EL Butter bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Die **Zwiebeln** und die **Karotten** zugeben, mit je 1TL Salz und Pfeffer würzen und 3-4Min. weiterbraten, bis die **Zwiebeln** glasig sind.



### 5. Mozzarella vorbereiten

Den **Mozzarella** abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke zupfen.



### 3. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



### 6. Pasta fertigstellen

Die **Pasta** und die **½ des Mozzarellas** mit der **Sauce** vermengen, dabei esslöffelweise **Pastawasser** zugeben, um die Konsistenz anzupassen. Die **Pasta** auf Tellern anrichten und mit dem **restlichen Mozzarella** und der **Basilikumcreme** garniert servieren.