



Pasta mit Hähnchen und Austernpilzen

in cremiger Currysauce mit Tomaten



ca. 25min



2 Personen

Das ist mal wieder ein wirklicher Wohlfühlangriff an allen Fronten: Dieses leckere Pastagericht geht nicht nur schnell, es hat auch alles, was das Herz begehrt! Als wäre zartes Hähnchen mit Currynote in cremiger Sauce nicht schon genug, verfeinerst du den kulinarischen Traum auch noch mit Petersilie und Kirschtomaten. Der besondere Gast des Abends: mild-aromatische Austernpilze. Und schon sind alle wunschlos glücklich ...

Was du von uns bekommst

- 500g Penne ¹
- 1 Packung Austernpilze
- 1 Packung Kirschtomaten
- 10g Petersilie
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen Madras-Currypulver ¹⁰
- 1 Becher Crème fraîche ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne mit Deckel
- Messbecher
- 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 863kcal, Fett 29.9g, Kohlenhydrate 97.9g, Eiweiß 47.1g



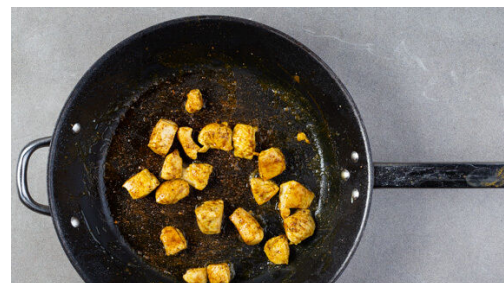
1. Gemüse schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **1/2 der Pasta** zum Kochen bringen. Die **Austernpilze** in dünne Streifen schneiden. Die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken.



4. Pasta kochen

Die **1/2 der Pasta** in das kochende Wasser geben und in ca. 9Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



2. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen, in mundgerechte Würfel schneiden und in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl, der **1/2 des Currypulvers** und 1 Prise Salz bei mittlerer bis starker Hitze ca. 3Min. rundum scharf anbraten. Das **Fleisch** soll noch nicht durchgaren. Auf einem Teller beiseitestellen.



5. Tomaten garen

Die **Tomaten** und **1TL Currypulver** zu den **Pilzen** in die Pfanne geben, 50ml Wasser unterrühren und das **Gemüse** abgedeckt ca. 3Min. köcheln lassen.



3. Pilze braten

Die **Pilze** in derselben Pfanne mit 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer bis starker Hitze ca. 5Min. goldbraun anbraten.



6. Pasta fertigstellen

Das **Fleisch**, die **Crème fraîche** und die **1/2 der Petersilie** ebenfalls in die Pfanne geben und die **Sauce** ca. 4Min. offen köcheln lassen, bis das **Fleisch** durch ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann die **Pasta** untermengen und ca. 1Min. bei starker Hitze erwärmen, nach Bedarf etwas **Kochwasser** hinzugeben. Die **Pasta** mit der **restlichen Petersilie** garniert servieren.