



Schnelles Hähnchengeschnetzeltes

mit Rahmchampignons und Pasta



ca. 30min



6 Portionen

Ein Gericht für Groß und Klein, denn hier kann keiner widerstehen: Wenn sich die cremig-würzige Champignonsauce mit zarter Hähnchenbrust um die Penne schmiegt, bleibt sicher kein Klecks übrig. Versprochen!

Was du von uns bekommst

- 600g Bio-Penne ¹
- 750g Champignons
- 2 Zwiebeln
- 2 Pck. gewürfelte Hähnchenbrust
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz
- 2 Becher Crème fraîche ²
- 10g Petersilie

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Senf ³
- 1½EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2), **Senf** (3).

Kann Spuren enthalten von: Sojabohnen

Nährwertangaben pro Portion

Energie 742kcal, Fett 25.3g,
Kohlenhydrate 82.7g, Eiweiß 46.6g



1. Gemüse schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pilze** ggf. säubern und je nach Größe vierteln oder sechsteln. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



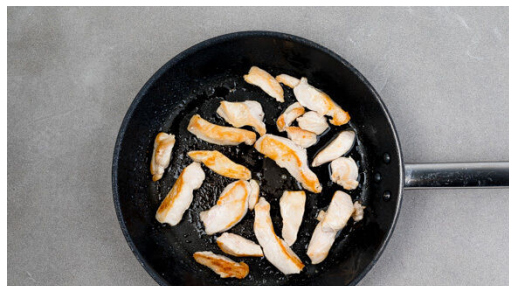
2. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dann die **Pasta** wieder in den Topf geben und abgedeckt warm halten.



3. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** trocken tupfen.



4. Fleisch anbraten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 3EL Olivenöl bei starker Hitze 3-4Min. goldbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



5. Geschnetzeltes zubereiten

Die **Pilze** in derselben Pfanne mit 1½EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-5Min. anbraten. Die **Zwiebeln** hinzufügen und 1-2Min. mitbraten. 1½EL Mehl unterrühren und mit 300-400ml Wasser ablöschen. Das **Brühwürz** in der **Sauce** auflösen, dann die **Crème fraîche** und das **Fleisch** hinzugeben und das **Geschnetzelte** 1-2Min. köcheln lassen.



6. Abschmecken und servieren

Das **Geschnetzelte** kräftig mit 4EL Senf sowie Salz, Pfeffer und ggf. mehr **Brühwürz** abschmecken. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken, die **½ der Petersilie** unterrühren. Die **Pasta** mit dem **Hähnchengeschnetzelten** anrichten und mit der **restlichen Petersilie** garniert servieren.