



Schnelles Hähnchengeschnetzeltes

mit Rahmchampignons und Pasta



ca. 30min



3 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

- 400g Bio-Penne ¹
- 500g Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 Pck. gewürfelte Hähnchenbrust (ca. 250g)
- 1 Pck. gewürfelte Hähnchenbrust (ca. 125g)
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz
- 1 Becher Crème fraîche ²
- 10g Petersilie

Was du zu Hause benötigst

- 2½EL Senf ³
- 2TL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Küchenwaage
- 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

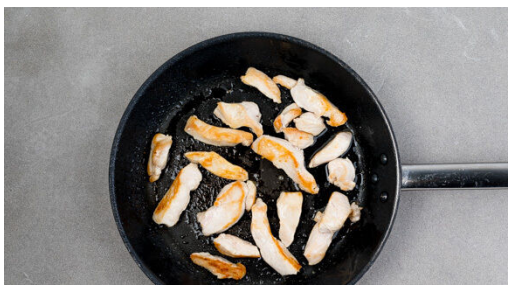
Nährwertangaben pro Portion

Energie 785kcal, Fett 28.7g, Kohlenhydrate 84.4g, Eiweiß 45.8g



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 **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



4. Fleisch anbraten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 1½EL Olivenöl bei starker Hitze 3-4Min. goldbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



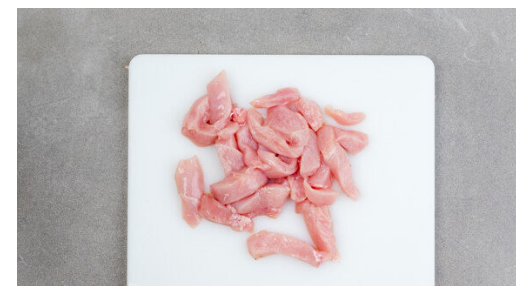
2. Pasta kochen

300g 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.



5. Geschnetzeltes zubereiten

375g Pilze in derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-5Min. anbraten. Die **Zwiebeln** hinzufügen und 1-2Min. mitbraten. 2TL Mehl unterrühren und mit 150-200ml Wasser ablöschen. Die **½ des Brühwürzes** in der **Sauce** auflösen, dann die **Crème fraîche** und das **Fleisch** hinzugeben und das **Geschnetzelte** 1-2Min. köcheln lassen.



3. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** trocken tupfen.



6. Abschmecken und servieren

Das **Geschnetzelte** kräftig mit 2½EL 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.