



Penne mit Pute und knusprigem Speck

in cremiger Champignon-Lauch-Sauce



ca. 25min



2 Personen

Cremige Pasta mit Pute oder lieber cremige Pasta mit Bacon? Das klingt nach einer schweren Entscheidung, aber wer sagt denn, dass man sich entscheiden muss? Wir bringen heute beides gemeinsam auf den Tisch: Unsere schnellen Penne dürfen sowohl mit zarter Pute und knusprigem Bacon als auch mit Lauch und frischen Champignons Bekanntschaft machen – und dann landen sie auch schon auf deinem Teller. Zeit zum Genießen!

Was du von uns bekommst

- 1 Stange Lauch
- 1 Packung Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- 500g Penne ¹
- 1 Packung gewürfelter Speck
- 1 Packung Putenbrustfilet
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 1 Becher Crème fraîche ⁷

Was du zu Hause benötigst

- 1 EL Weizenmehl ¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 958kcal, Fett 44.5g, Kohlenhydrate 107.2g, Eiweiß 30.9g



1. Gemüse schneiden

Den **Lauch** längs halbieren und quer in dünne Streifen schneiden. Etwas **Lauchgrün** für die **Garnitur** beiseitelegen. Die **Pilze** ggf. säubern und vierteln. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



4. Pasta kochen

Die **1/2 der Pasta** in das kochende Wasser geben und in ca. 9Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



2. Speck braten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **1/2 des Specks** in einer großen Pfanne mit 1TL Olivenöl bei starker Hitze 2-3Min. knusprig anbraten. Anschließend auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen, die Pfanne aufbewahren. **Tipp:** Mit dem **übrigen Speck** z. B. das nächste Rührei verfeinern.



5. Sauce kochen

Das **Fleisch** in der Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze 2-3Min. anbraten. Die **Pilze** zugeben und 2Min. mitbraten. Den **weißen Lauch** und den **Knoblauch** zufügen und weitere 1-2Min. braten. 1EL Mehl und das **Brühwürz** unterrühren, mit 200ml heißem Wasser ablöschen und die **Crème fraîche** unterrühren. Die **Sauce** noch 2-3Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** trocken tupfen, jeweils in 3-4 Stücke schneiden und mit 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



6. Pasta fertigstellen

Die abgetropfte **Pasta** zur **Sauce** geben und alles gut vermengen. Die **Pasta** auf Teller verteilen, mit dem **Speck** und dem **übrigen Lauch** garnieren und servieren.