MARLEY SPOON



Zitronige Hähnchen-Penne

mit cremiger Lauch-Tomaten-Sauce

ca. 30min 4 Portionen

Die Präsentation für morgen ist noch nicht fertig, die Hemden sind noch in der Reinigung und der Hund wartet sehnsüchtig auf seinen Spaziergang. Heute muss es schnell gehen! Alles kein Problem, wir sind ja da. Dieses cremige Pastagericht ist ruck, zuck fertig und macht mit goldbraun gebratenem Hähnchenbrustfilet, zartem Lauch und fruchtigen Tomaten garantiert alle glücklich. Nun aber los, Bello wartet doch!

Was du von uns bekommst

- 400g Bio-Penne [1]
- 2 Stangen Lauch
- 4 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 unbehandelte Zitronen
- 2 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 2 Becher Crème fraîche [2]

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter [2]
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- 2 große Pfannen
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2).

Kann Spuren enthalten von: Senf, Erdnüsse, Sesamsamen, Sojabohnen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 867kcal, Fett 36.7g, Kohlenhydrate 88.2g, Eiweiß 45.5g



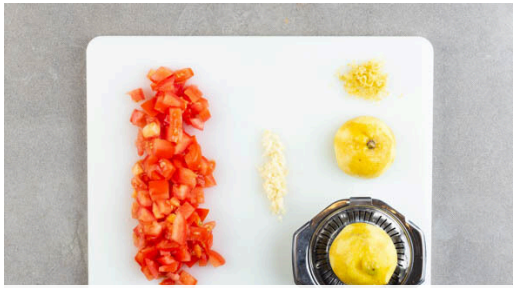
1. Pasta kochen

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7–9Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher **200ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Zurück in den Topf geben und abgedeckt warm halten.



2. Lauch braten

Inzwischen den **Lauch** jeweils längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden, dann in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl und je 1 kräftigen Prise Salz, Pfeffer und Zucker bei mittlerer bis starker Hitze in 4–5Min. weich braten.



3. Zutaten vorbereiten

Die **Tomaten** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln. Von **1 Zitrone** die **Schale** abreiben, dann **beide Zitronen** halbieren und auspressen.



4. Sauce kochen

Die **Tomaten** und den **Knoblauch** mit 1 kräftigen Prise Salz in die Pfanne geben und bei mittlerer bis starker Hitze 2–3Min. mitbraten, bis die **Tomaten** anfangen aufzuplatzen. Die **½ der Gewürzmischung** und **100ml Pastawasser** einrühren und 6–8Min. köcheln lassen, bis die **Tomaten** zerfallen sind, dabei öfters umrühren.



5. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen, längs halbieren und rundum mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. In einer zweiten großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 3–4Min. goldbraun und gar braten. In der letzten Minute der Garzeit 2EL Butter hinzufügen und schmelzen lassen, dann die Pfanne vom Herd nehmen und die **½ des Zitronensafts** angießen.



6. Pasta fertigstellen

Die **Crème fraîche**, die **restliche Gewürzmischung**, **1½TL Zitronenschale**, **2EL Zitronensaft** und das **restliche Pastawasser** in die Pfanne mit dem **Lauch-Gemüse** rühren. Die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der **Pasta** im Topf vermengen. Die **Pasta** auf tiefe Teller verteilen, mit dem **Fleisch** anrichten und servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**