MARLEY SPOON



Hähnchengeschnetzeltes mit Pasta

und cremiger Champignon-Lauch-Sauce

20-30min 3 Portionen

Ein Gericht für Groß und Klein, denn hier kann keiner widerstehen: Wenn sich die cremig-würzige Champignon-Lauch-Sauce mit zartem Hähnchenschenkelfleisch um die Penne schmiegt, bleibt sicher kein Klecks übrig. Versprochen!

Was du von uns bekommst

- 400g Bio-Penne [1]
- 250g Champignons
- 1 Stange Lauch
- 500g Hähnchenstreifen italienische Art
- 1 Becher Crème fraîche [2]
- 1 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 10g Petersilie

Was du zu Hause benötigst

- 2½EL Senf [3]
- 1EL Weizenmehl [1]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- 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: Erdnüsse, Sesamsamen, Sojabohnen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 907kcal, Fett 45.3g, Kohlenhydrate 83.6g, Eiweiß 40.8g



1. Gemüse schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pilze** ggf. säubern und je nach Größe vierteln oder sechsteln. Den **Lauch** längs halbieren und quer in ca. 1cm breite Streifen schneiden.



2. Pasta kochen

300g Pasta in das kochende Wasser geben und in 7–9Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher ca. **200ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Anschließend wieder in den Topf geben und abgedeckt warm halten.



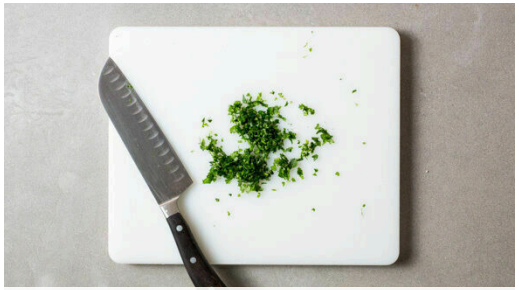
3. Fleisch anbraten

375g Fleisch in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze 3–4Min. goldbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Das **übrige Fleisch** am besten auch gleich anbraten und z. B. für einen Salat aufbewahren.



4. Geschnetzeltes zubereiten

Die **Pilze** in derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3–5Min. anbraten. Den **Lauch** hinzufügen und 1–2Min. mitbraten. 1EL Mehl, dann die **Crème fraîche** und **150ml Pastawasser** unterrühren und das **Brühgewürz** in der **Sauce** auflösen. Das **Fleisch** hinzugeben und 1–2Min. in der **Sauce** köcheln lassen. Nach Belieben das **übrige Pastawasser** unterrühren.



5. Petersilie hacken

Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken.



6. Anrichten und servieren

Das **Geschnetzelte** kräftig mit 2½EL Senf sowie Salz und Pfeffer abschmecken und die **½ der Petersilie** unterrühren. Die **Pasta** mit dem **Hähnchengeschnetzelten** anrichten und mit der **restlichen Petersilie** garniert servieren.