MARLEY SPOON



Hähnchengeschnetzeltes mit Pasta

und cremiger Champignon-Lauch-Sauce

20-30min 4 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]
- 500g Champignons
- 1 Stange Lauch
- 500g Hähnchenstreifen italienische Art
- 2 Becher Crème fraîche [2]
- 1 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 10g Petersilie

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

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

Nährwertangaben pro Portion
Energie 921kcal, Fett 46.5g, Kohlenhydrate 83.9g, Eiweiß 42.0g



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. Den **Lauch** längs halbieren und quer in ca. 1cm breite Streifen schneiden.



2. Pasta kochen

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



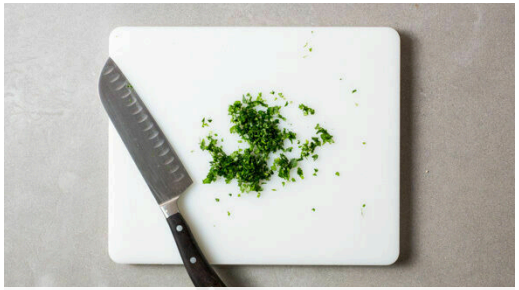
3. Fleisch anbraten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze 3–4Min. goldbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



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 **250ml 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 3EL 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.