



## Schnelles Hähnchengeschnetzeltes

mit Rahmchampignons und Pasta



20-30min



3-4 Personen

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



### Was du von uns bekommst

- 500g Penne <sup>1</sup>
- 2 Packungen braune Champignons
- 2 Zwiebeln
- 2 Packungen gewürfeltes Hähnchen
- 1 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 10g frische Petersilie

### Was du zu Hause benötigst

- 3EL Senf <sup>10</sup>
- 1EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

### Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

### Allergene

Gluten (1), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 817kcal, Fett 22.6g, Kohlenhydrate 102.9g, Eiweiß 48.1g



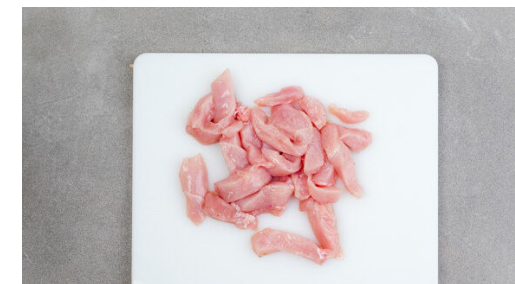
#### 1. Gemüse schneiden

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



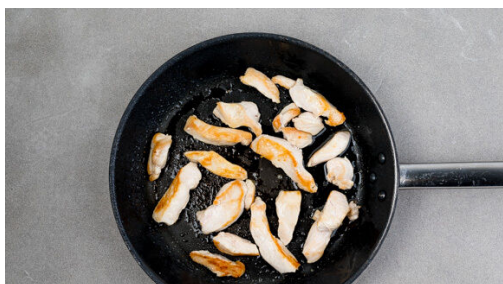
#### 2. Pasta kochen

Die **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.



#### 3. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen.



#### 4. Fleisch anbraten

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



#### 5. Geschnetzeltes zubereiten

Die **Pilze** in derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-5Min. anbraten. Die **Zwiebeln** hinzufügen und 1-2Min. mitbraten. 1EL Mehl unterrühren und mit 200-300ml Wasser ablöschen. Das **Brühgewürz** in der **Sauce** auflösen, dann die **Crème fraîche** und das **Fleisch** hinzugeben und das **Geschnetzelte** 1-2Min. köcheln lassen.



#### 6. Abschmecken und servieren

Das **Geschnetzelte** kräftig mit 3EL Senf sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken, die **1/2 der Petersilie** unterrühren. Die **Pasta** mit dem **Hähnchengeschnetzelten** anrichten und mit der **restlichen Petersilie** garniert servieren.