MARLEY SPOON



Schnelles Hähnchengeschnetzeltes

mit Rahmchampignons und Pasta

ca. 30min 3 Portionen

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

Was du von uns bekommst

- 400g Bio-Penne [1]
- 500g Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 Pck. gewürfelte Hähnchenbrust
- 1 Pck. gewürfelte Hähnchenbrust
- 1 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 1 Becher Crème fraîche [2]
- 10g Petersilie

Was du zu Hause benötigst

- 2½EL Senf [3]
- 2TL Weizenmehl [1]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- 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 756kcal, Fett 26.6g, Kohlenhydrate 83.1g, Eiweiß 46.9g



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



2. Pasta kochen

300g 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** trocken tupfen.



4. Fleisch anbraten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 1½EL Olivenöl bei starker Hitze 3–4Min. goldbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



5. Geschnetzeltes zubereiten

375g Pilze in derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3–5Min. anbraten. Die **Zwiebeln** hinzufügen und 1–2Min. mitbraten. 2TL Mehl unterrühren und mit 150–200ml Wasser ablöschen. Die **½ des Brühgewürzes** 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 2½EL Senf sowie Salz, Pfeffer und ggf. mehr **Brühgewürz** abschmecken. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken, die **½ der Petersilie** unterrühren. Die **Pasta** mit dem **Hähnchengeschnetzelten** anrichten und mit der **restlichen Petersilie** garniert 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**