



## Knusprig-zartes Hähnchen mit Mandeln

auf cremiger Pasta mit Brokkoli



20-30min



2 Personen

Für diesen schnellen Feierabendliebling senden wir dir saftig-zartes Hähnchenschenkelfilet, das du zu feiner Pasta mit frischem Brokkoli und einer cremigen Sauce servierst. Geräucherte Mandeln sind das knackig-delikate Aroma-Tüpfelchen. Das schmeckt großen und kleinen Leckermäulchen!



- 250g Orecchiette <sup>1</sup>
- 1 Packung Brokkoli
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Packung  
Hähnchenschenkelfilet
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 Päckchen  
Gemüsebrühgewürz
- 2 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 1 Päckchen Rauchmandeln <sup>15</sup>

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

**Allergene**  
Gluten (1), Milch (7), Nüsse (15). Kann  
Spuren von anderen Allergenen  
enthalten.

Energie 1161kcal, Fett 53.8g,  
Kohlenhydrate 104.3g, Eiweiß 66.0g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Den **Brokkoli** in ca. 2cm große Stücke schneiden. Die **Lauchzwiebel** schräg in feine Ringe schneiden.



Die **Hähnchenteile** trocken tupfen und mit 1EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer einreiben. In eine Auflaufform legen und 20-25Min. im Ofen backen, bis das **Fleisch** gar ist.



Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 9-11Min. bissfest kochen. Dabei vor allem am Anfang regelmäßig umrühren, damit die **Pasta** nicht zusammenklebt. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



Die **Crème fraîche** in einer großen Pfanne mit 250ml Wasser und dem **Brühgewürz** verrühren, dann bei mittlerer Hitze langsam zum Kochen bringen.



Den **Brokkoli** in die **Sauce** geben und 3-4Min. garen.



Die **Pasta** in die Pfanne geben und gründlich mit der **Sauce** und dem **Brokkoli** vermengen. Den **Käse** mit einem Sparschäler in breite Streifen hobeln. Das **Hähnchen** in Tranchen schneiden, auf der **Pasta** anrichten und mit den **Lauchzwiebeln**, dem **Käse** und den **Rauchmandeln** garniert servieren.