



## Hähnchengeschnetzeltes mit Pasta

und cremiger Champignons-Lauch-Sauce



20-30min



3-4 Personen

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

## Was du von uns bekommst

- 500g Penne <sup>1</sup>
- 500g braune Champignons
- 1 Stange Lauch
- 2 Packungen Hähnchenbrustfilet
- 2 Packungen Schlagsahne <sup>7</sup>
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 10g Petersilie

## Was du zu Hause benötigst

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

## Küchenutensilien

- große Topf
- 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 1026kcal, Fett 44.3g, Kohlenhydrate 103.6g, Eiweiß 50.6g



### 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 in ca. 1cm breite Stücke schneiden.



### 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.



### 2. Pasta kochen

Die **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.



### 5. 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 unterrühren und mit der **Sahne** und **100ml Pastawasser** ablöschen, dann das **Brühgewürz** in der **Sauce** auflösen. Das **Fleisch** hinzugeben und das **Geschnetzelte** 1-2Min. köcheln lassen. Nach Belieben das **übrige Pastawasser** unterrühren.



### 3. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** trocken tupfen und in 1-2cm dicke Streifen schneiden, mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



### 6. Petersilie hacken

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