

## Orecchiette mit saftigem Huhn,

Lauch und Knusper-Brösel



20-30min



2 Personen

Das schmeckt Groß und Klein: Es gibt kleine Orecchiette, die wir mit Lauch, Zucchini und Hühnchen anrichten. Damit das auch ordentlich knuspert im Mund, haben wir noch Salbei-Brösel gebraten. Mmhh, lecker!

## Was du von uns bekommst

- Borgmeier Hähnchenbrust aus dem Paderborner Land
- Butter
- Zucchini
- Porree
- unbehandelte Zitrone
- Orecchiette
- frischer Salbei
- Panko Paniermehl<sup>1</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Pfanne
- Küchenreibe
- Kochtopf
- Sieb

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

### Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 790kcal



### 1. Gemüse vorbereiten

Gemüse waschen, Enden des Porees entfernen, in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Zitrone waschen, trocken tupfen, Schale abreiben und Saft auspressen. Salbei fein hacken. Enden der Zucchini entfernen und in ca. 1cm große Stücke schneiden.



### 2. Pasta kochen

Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, Orecchiette zugeben und leicht köchelnd ca. 10Min. bissfest kochen. Sobald die Pasta gar ist, Wasser abgießen, im Sieb abtropfen lassen. Dabei einige EL Kochwasser auffangen.



### 4. Fleisch anbraten

Fleisch kurz unter kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und in ca. 2cm große Stücke schneiden. Pfanne erneut mit 1EL Öl auf mittlere Stufe erhitzen. Fleisch von allen Seiten ca. 2-3Min. goldbraun gar braten und aus der Pfanne nehmen.



### 3. Brösel zubereiten

Butter in der großen Pfanne schmelzen. Panko einige Minuten unter Rühren goldbraun anbraten, Salbei unterheben und alles mit Salz würzen. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Pfanne auswischen.



### 5. Gemüse anbraten

Pfanne erneut mit 1EL Öl auf mittlere Stufe erhitzen. Zucchini und Porree ca. 5Min. unter Rühren bissfest braten.



### 6. Fertigstellen

Pasta und Fleisch zum Gemüse geben, unterheben. Mit 1TL Zitronenschale, 2EL -saft, Salz und Pfeffer abschmecken. Pasta anrichten und mit Bröseln garnieren.