



Hähnchengeschnetzeltes

mit Rahmchampignons und Pasta



20-30Min.



2 Personen

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

Was du von uns bekommst

- weiße Champignons
- Hähnchenbrustfilet
- Crème fraîche ⁷
- Geflügelbrühwürfel ⁹
- Zwiebel
- körniger Senf ¹⁰
- Penne ¹
- Brathähnchengewürz

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 930.0kcal, Fett 34.1g, Eiweiß 53.1g, Kohlenhydrate 99.1g



1. Hähnchen vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit die **Hähnchenbrust** trocken tupfen und in dünne Streifen schneiden.



2. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Penne** darin in ca. 12-14Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



3. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.



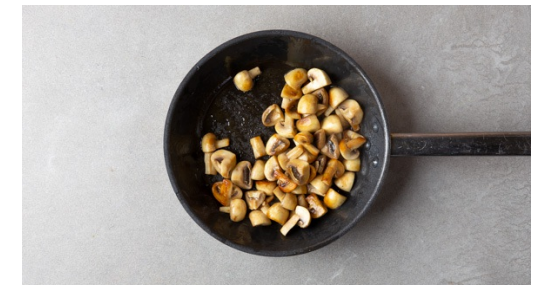
4. Champignons vorbereiten

Die **Champignons** ggf. mit Küchenpapier oder einer Bürste säubern und je nach Größe vierteln oder sechsteln.



5. Geschnetzeltes zubereiten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze mit 1EL Olivenöl 1-2Min. scharf anbraten. Die **Zwiebeln** zugeben und 1-2Min. mitbraten. Mit 1EL Mehl bestäuben,iterrühren und mit 100ml Wasser ablöschen. **1/2 Brühwürfel** und die **Crème fraîche** hinzugeben und das **Geschnetzelte** 1-2Min. köcheln lassen. Mit **Senf, Brathendelgewürz, Salz** und Pfeffer würzen.



6. Champignons braten

Die **Champignons** in einer zweiten großen Pfanne mit 2EL Olivenöl ca. 2-3 Min bei starker Hitze scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das **Geschnetzelte** mit den **Champignons** und der **Pasta** anrichten und servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**