



## Hähnchengeschnetzeltes

mit Rahmchampignons und Pasta



20-30Min.



3-4 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

- Brathähnchengewürz
- weiße Champignons
- Hähnchenbrustfilet
- Crème fraîche<sup>7</sup>
- Geflügelbrühwürfel<sup>9</sup>
- Zwiebeln
- körniger Senf<sup>10</sup>
- Penne<sup>1</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- 2 große Pfannen
- großer Kochtopf
- Sieb

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

### Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 805.0kcal, Fett 20.8g, Eiweiß 51.1g, Kohlenhydrate 99.2g



### 1. Hähnchen vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Pasta** aufsetzen. 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. Zwiebeln schneiden

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



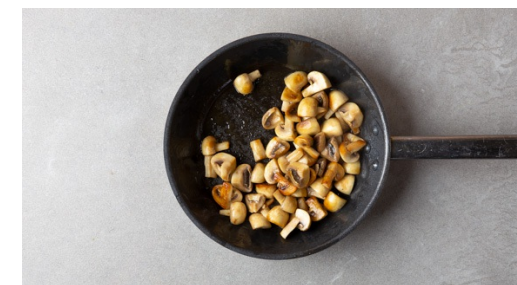
### 4. Champignons vorbereiten

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, unterrühren und mit 200ml 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](https://marleyspoon.de) an.     **#marleyspooning**