



## Hähnchen-Scaloppine mit Penne und Champignon-Steinpilz-Sahnesauce

 30-40Min.  3-4 Personen

Heute gibt es saftiges Hähnchenbrustfilet, das in einer sahnigen Champignonsauce mit Penne serviert wird. Die Sauce bekommt durch getrocknete Steinpilze eine tolle Würze. Das ist schnelle, unkomplizierte Feierabendküche, die alle glücklich macht.

## Was du von uns bekommst

- 10g frischer Schnittlauch
- 1 Geflügelbrühwürfel <sup>9</sup>
- 2 Päckchen getrocknete Steinpilze
- 1 Packung Schlagsahne <sup>7</sup>
- 1 Packung weiße Champignons
- 500g Penne <sup>1</sup>
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl <sup>1</sup>

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb
- Wasserkocher

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

### Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 925.0kcal, Fett 36.1g, Eiweiß 50.6g, Kohlenhydrate 96.9g



### 1. Brühe vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die Pasta zum Kochen bringen. 400ml Wasser in einem Wasserkocher aufkochen, den **Brühwürfel** im heißen Wasser auflösen, die **getrockneten Steinpilze** zugeben und einweichen lassen.



### 2. Hähnchen schneiden

Jedes **Hähnchenfilet** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und schräg in ca. **4 dünne Schnitzelchen** schneiden. Diese von beiden Seiten mit Salz und etwas Pfeffer würzen.



### 3. Gemüse vorbereiten

Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Die **Champignons** ggf. säubern, dann je nach Größe vierteln oder achteln. Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** hineingeben und ca. 7-8Min. kochen lassen, bis sie bissfest ist. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



### 4. Fleisch braten

Das **Hähnchen** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei hoher Hitze für ca. 1Min. von jeder Seite scharf anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen.



### 5. Gemüse anbraten

Die **Champignons**, die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in derselben Pfanne mit 1-2EL Olivenöl für 2-3Min. bei mittlerer Hitze anbraten. Die **Steinpilze** aus der **Brühe** nehmen und fein hacken. Die **Pilzbrühe** aufbewahren.



### 6. Sauce herstellen

Das **Gemüse** mit 1-2EL Mehl bestäuben und mit der **Pilzbrühe** ablöschen. Die **Steinpilze** hinzugeben und die **Sauce** ca. 3Min. köcheln lassen. Die **Sahne** eingießen, kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Hähnchen** hinzugeben und für 1-2Min. warm ziehen lassen. Die **Pasta** mit der **Sauce** und dem **Hähnchen** servieren und mit **Schnittlauch** garnieren.

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**