

MARLEY SPOON



Feines 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 Hähnchenbrustfilet um die Penne schmiegt, bleibt sicher kein Klecks übrig. Versprochen!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Geflügelbrühwürfel ⁹
- 1 Zwiebel
- 1 Päckchen körniger Senf ¹⁰
- 250g Penne ¹
- 1 Packung Champignons
- 10g frische Petersilie

Was du zu Hause benötigst

- Weizenmehl ¹
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- große Pfanne
- mittelgroßer Kochtopf
- Messbecher
- Sieb

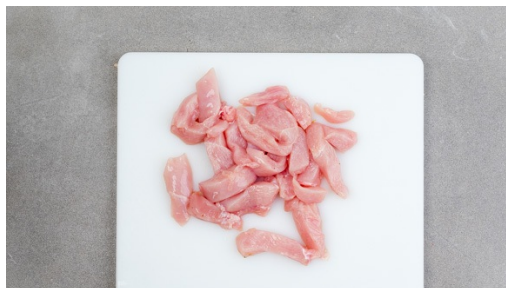
Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 961.0kcal, Fett 35.1g, Eiweiß 58.9g, Kohlenhydrate 98.6g



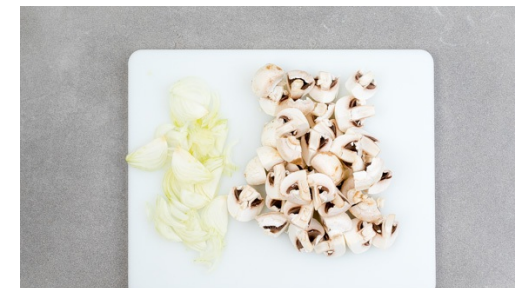
1. Hähnchen vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit die **Hähnchenbrust** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und in ca. 3-4cm lange Steifen schneiden.



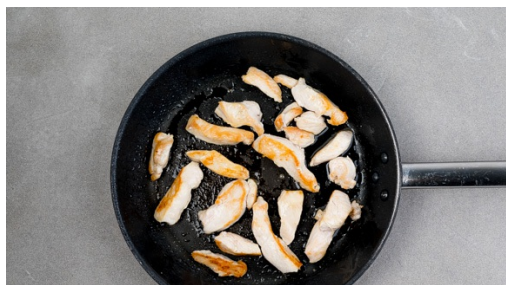
2. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** hineingeben und in ca. 9-11Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, die **Pasta** wieder in den Topf geben und warm halten.



3. Gemüse vorbereiten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Halbringe schneiden. Die **Champignons** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und je nach Größe vierteln oder sechsteln.



4. Fleisch anbraten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne bei starker Hitze mit 1EL Olivenöl in ca. 3-4Min. goldbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



5. Geschnetzeltes zubereiten

Die **Pilze** in derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 3-5Min. anbraten. Die **Zwiebeln** hinzufügen und ca. 1-2Min. mitbraten. Mit 1/2EL Mehl bestäuben,iterrühren und mit 100-200ml Wasser ablöschen. Den **Brühwürfel** in der **Sauce** auflösen, dann die **Crème fraîche** und das **Fleisch** hinzugeben und das **Geschnetzelte** ca. 1-2Min. köcheln lassen.



6. Abschmecken und servieren

Das **Geschnetzelte** kräftig mit **Senf**, Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Petersilienblätter** abzupfen und fein hacken. Die **Pasta** mit dem **Hähnchengeschnetzelten** anrichten und mit **Petersilie** garniert 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**