

# MARLEY SPOON



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

## Was du von uns bekommst

- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 Geflügelbrühwürfel <sup>9</sup>
- 10g frische Petersilie
- 1 Packung Champignons
- 2 Päckchen körniger Senf <sup>10</sup>
- 500g Penne <sup>1</sup>
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Zwiebel

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl <sup>1</sup>
- 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 830.0kcal, Fett 23.2g, Eiweiß 56.4g, Kohlenhydrate 95.5g



### 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 1-2EL 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 1EL Mehl bestäuben, unterrühren und mit 200-300ml Wasser ablöschen. Den **Brühwürfel** in der **Sauce** auflösen, 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](https://marleyspoon.de) an. [📷](#) [📺](#) [📖](#) [#marleyspooning](#)