



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



30-40Min.



2 Personen

Wenn saftiges Hähnchenbrustfilet in einer sahnigen Champignonsauce mit Penne serviert wird, kommen alle gerne zu Tisch. Die Sauce bekommt durch getrocknete Steinpilze eine tolle Würze. So gut kann schnelle, unkomplizierte Feierabendküche sein!

## Was du von uns bekommst

- 250g Penne <sup>1</sup>
- 1 Geflügelbrühwürfel <sup>9</sup>
- 1 Päckchen getrocknete Steinpilze
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Packung Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 10g frischer Schnittlauch
- 1 Packung Schlagsahne <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

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

## Küchenutensilien

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

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 929.0kcal, Fett 35.2g, Eiweiß 48.2g, Kohlenhydrate 102.0g



### 1. Pilze einweichen

In einem Wasserkocher ca. 500ml Wasser aufkochen und den Brühwürfel in einem Messbecher in 250ml heißem Wasser auflösen. Die **getrockneten Steinpilze** zugeben und einweichen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen.



### 2. Fleisch schneiden

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



### 3. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Die **Champignons** ggf. säubern und je nach Größe vierteln oder achteln. Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.



### 4. Fleisch braten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite 1-2Min. anbraten. Auf einem Teller beiseitestellen.



### 5. Gemüse anbraten

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



### 6. Sauce fertigstellen

Das **Gemüse** mit 1EL Mehl bestäuben und mit der **Pilzbrühe** ablöschen. Die **Steinpilze** hinzugeben und alles ca. 3Min. sanft köcheln lassen. Die **1/2 der Sahne** angießen, einmal aufkochen lassen und die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Fleisch** hinzugeben und 1-2Min. erwärmen. Die **Pasta** mit der **Sauce** und den **Hähnchen-Scaloppine** anrichten und servieren.