



# Hähnchenbrust und Nudeln in Tomatenrahmsauce mit Speck und Champignons

Zeit gesamt  
30minZubereitungszeit  
15minSchwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Parmesan	50 g
Zwiebeln, gelb	80 g
Knoblauchzehen	1 St.
Hähnchenbrustfilets	300 g
Olivenöl	2 EL
Speckstreifen	50 g
Champignons, weiß	150 g
Cherrytomaten	100 g
Geflügelbrühe	400 ml
Tomaten, passiert	500 g
Schlagsahne	200 ml
Tomatenmark	1 EL
Salz	1 TL
Pfeffer, schwarz gemahlen	0.25 TL
Zucker	0.25 TL
Penne Rigate	350 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Parmesan in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern. Dann umfüllen.
2. Zwiebel schälen und halbieren, Knoblauchzehe schälen und beides im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 8 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. Hähnchenbrustfilet unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen und in 3 cm große Stücke schneiden. Olivenöl zusammen mit Speckstreifen und Hähnchenbrust in den Mixbehälter geben und alles ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste 5 Min./110 °C anbraten.
3. In der Zwischenzeit Champignons putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Cherrytomaten waschen, trocken tupfen und halbieren. Cherrytomaten mit warmer Geflügelbrühe, passierten Tomaten, zimmerwarmer Sahne, Tomatenmark, 1 TL Salz,  $\frac{1}{4}$  TL Pfeffer und  $\frac{1}{4}$  TL Zucker in den Mixbehälter geben. Mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf 10 Min./Stufe 2/100 °C aufkochen, dann die Penne und die Champignons dazugeben und mithilfe des Spatels vorsichtig unterheben. Alles ohne eingesetzten Messbecher mit Linkslauf/Zeit nach Packungsanweisung der Nudeln + 2 Min./Stufe 1/100 °C kochen. Dabei den Kocheinsatz als Spritzschutz auf den Mixbehälter setzen. Am Ende der Garzeit prüfen, ob die Penne gar sind und die Flüssigkeit ausreichend verkocht ist. Bei Bedarf nochmals einige Minuten nachkochen.

4. Vor dem Servieren noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit dem Spatel vorsichtig durchrühren, auf tiefen Tellern anrichten und mit Parmesan bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipps: Wenn keine Kinder mitessen, kann ein Teil der Brühe durch Weißwein ersetzt werden.

Dazu passen frische Kräuter wie Petersilie oder Basilikum.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	711 kcal
Kohlenhydrate	79 g
Eiweiß	39 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	25 g