

Frühlingshaftes Feierabendblech mit Spargel, Pasta & Champignon



Zutaten (für 1 Blech ca. 40,5 × 30 cm)

- 300 g ungekochte Nudeln
- 400 g Hähnchenbrust
- Hähnchengewürz
- etwas Öl
- 400 g grüner Spargel
- 250 g Champignons
- 1 Zwiebel
- 700 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- 3 EL Pesto Genovese
- 80 g Frischkäse
- 1 TL italienische Kräuter

Zubereitung

- Hähnchen in Stücke schneiden
- Mit Öl & Hähnchengewürz marinieren, kurz ziehen lassen
- Spargelenden abschneiden
- Champignons in Scheiben schneiden
- Zwiebel würfeln
- Ungekochte Nudeln auf dem Blech verteilen
- Spargel, Champignons & Zwiebel darüber geben
- Gemüsebrühe, Sahne, Pesto, Frischkäse & Kräuter verrühren
- Soße gleichmäßig über das Blech gießen
- Darauf achten: Nudeln gut bedeckt
- Hähnchen auf dem Blech verteilen
- Bei 220 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 40–50 Min backen
- Fertig, wenn Nudeln weich & Hähnchen durchgegart sind