



Hähnchenbrust mit Pasta

und Walnuss-Basilikum-Pesto



20-30min



3-4 Personen

Heute in der Box: saftige Hähnchenwürfel werden gemeinsam mit Tomaten saftig gebraten. Dazu gibt es Rigatoni-Pasta mit einem selbstgemachten Pesto aus Walnüssen und Basilikum und ganz viel geriebenen Käse. Auf die Löffel, fertig, los!

Was du von uns bekommst

- 1
- 7
- 15

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Pfanne
- Kochtopf
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb
- Stabmixer

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 815kcal, Fett 25.0g, Kohlenhydrate 94.2g, Eiweiß 50.2g



1. Hähnchen marinieren



2. Walnüsse rösten



3. Pesto zubereiten



4. Tomaten schneiden



5. Hähnchen braten



6. Pasta fertigstellen

Die **Tomaten** halbieren. Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** darin ca. 8-10Min. al dente kochen. **100ml Pastawasser** abschöpfen, dann durch ein Sieb abgießen und warm stellen.

Inzwischen in der Pfanne das **Hähnchen** ca. 2-3Min. scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Tomaten** hinzugeben und weitere ca. 1-2Min. bei mittlerer Hitze mit braten.

Zum Schluss die **Pasta** mit dem **Pesto** und **Pastawasser** vermengen, nach Bedarf mehr Wasser hinzufügen, das **Hähnchen** und **Tomaten** darüber geben und mit dem **restlichen Käse** und **restlichen Walnüssen** nach Wunsch bestreuen.