

# MARLEY SPOON



## Zucchini-Hähnchen-Pasta

mit Tomaten-Oliven-Pesto und Basilikum



20-30min



3-4 Personen

Es wird mal wieder so richtig italienisch heute, auch in puncto Farbe! Grünes Basilikum, rote Paprika und - mit etwas gutem Willen - weißer Käse entführen dich direkt in den Süden, die geschmeidigen Tagliatelle und ein aromatisches Pesto aus Oliven und getrockneten Tomaten tun ihr Übriges. Mit von der Partie sind außerdem frische Zucchini, geröstete Kürbiskerne und natürlich viel saftiges Hähnchenschenkelfleisch. Fantastico!

## Was du von uns bekommst

- 50g Kürbiskerne
- 4 Hähnchenschenkel filets
- 400g Tagliatelle <sup>1</sup>
- 2 rote Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 2 Zucchini
- 2 Knoblauchzehen
- 10g Basilikum
- 2 Stücke italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 1 Becher Tomaten-Oliven-Pesto

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

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

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 854kcal, Fett 38.7g, Kohlenhydrate 87.7g, Eiweiß 36.1g



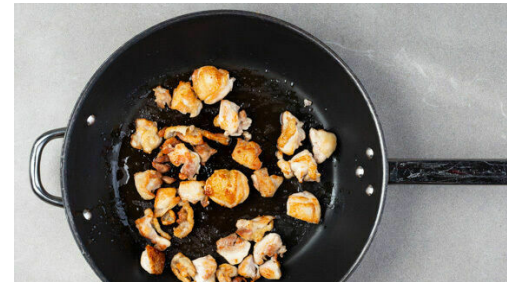
**1. Kürbiskerne anrösten**

Die **Kürbiskerne** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett 2-4Min. anrösten, bis sie knistern und goldbraun sind. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen. Das **Fleisch** trocken tupfen und in 2-3cm große Würfel schneiden. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen.



**4. Pasta kochen**

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 6-8Min. bissfest kochen. **1 Tasse Pastawasser** abschöpfen, dann in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



**2. Fleisch braten**

Das **Fleisch** in derselben Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 5-6Min. braten, bis es goldbraun und fast gar ist. Auf einem Teller beiseitestellen, die Pfanne nicht auswischen.



**5. Gemüse braten**

Die **Zucchini** und die **Paprika** in der Pfanne mit 2EL Olivenöl 3-5Min. anbraten, bis das **Gemüse** leicht gebräunt ist. Die **Zwiebeln**, den **Knoblauch** und das **Fleisch** dazugeben, mit 1/2TL Salz würzen und erneut ca. 2Min. braten. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und **2/3 der Blätter** grob schneiden. Den **Käse** fein reiben.



**3. Gemüse schneiden**

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in 1-2cm große Stücke schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Zucchini** längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



**6. Anrichten und servieren**

Die **Pasta** erst mit dem **Tomaten-Oliven-Pesto**, dann mit dem **Fleisch**, dem **Gemüse** und etwas **Pastawasser** vermengen. Die **geschnittenen Basilikumblätter** dazugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Zucchini-Hähnchen-Pasta** auf Teller verteilen und den **Käse** darüberstreuen. Mit den **Kürbiskernen** und dem **restlichen Basilikum** garniert servieren.