



Hähnchenbrust mit Pasta

und Walnuss-Basilikum-Pesto



20-30min



2 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!

- 15
- 1
- 7

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

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

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 890kcal, Fett 39.2g,
Kohlenhydrate 58.2g, Eiweiß 46.6g



1. Hähnchen marinieren

4. Tomaten schneiden

2. Walnüsse rösten

5. Hähnchen braten

3. Pesto zubereiten

6. Pasta fertigstellen

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.