



## V1: Hähnchenbrust mit Penne

und Walnuss-Basilikum-Pesto



20-30min



2 Personen

Heute findet zusammen, was zusammengehört: zarte Hähnchenwürfel, fruchtige Kirschtomaten und herzhafter Lauch, leckere italienische Pasta und ein selbst gemachtes Pesto aus frischem Basilikum, gerösteten Walnüssen und geriebenem Käse - lasst es euch schmecken!

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 200g Penne <sup>1</sup>
- 25g Walnusskerne <sup>15</sup>
- 10g Basilikum
- 1 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 250g Kirschtomaten
- 1 Stange Lauch

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

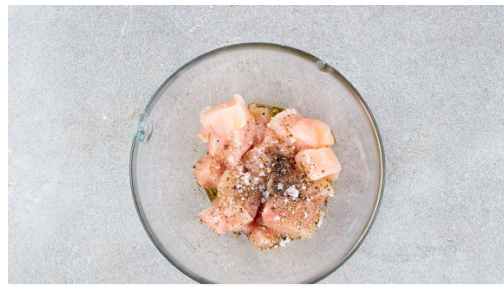
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 887kcal, Fett 38.4g, Kohlenhydrate 84.3g, Eiweiß 46.6g



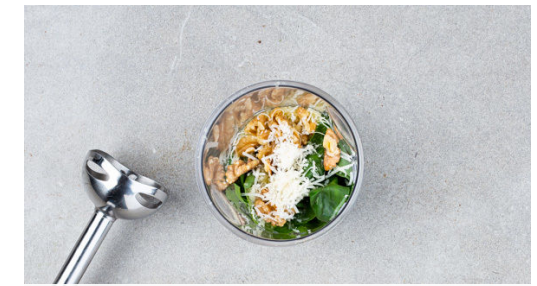
### 1. Fleisch würzen

Das **Fleisch** trocken tupfen, in 2-3cm große Stücke schneiden und mit 1EL Olivenöl sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen.



### 2. Walnüsse anrösten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Walnüsse** in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Zugabe von Fett 1-2Min. anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen auf einem Teller beiseitestellen, die Pfanne aufbewahren.



### 3. Pesto zubereiten

Das **Basilikum samt Stängeln** grob schneiden und in ein hohes Gefäß geben. Den **Käse** fein reiben. Die **1/2 des Käses**, **3/4 der Walnüsse** und 2EL Olivenöl zu dem **Basilikum** geben und alles mit einem Stabmixer zu einem cremigen **Pesto** pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



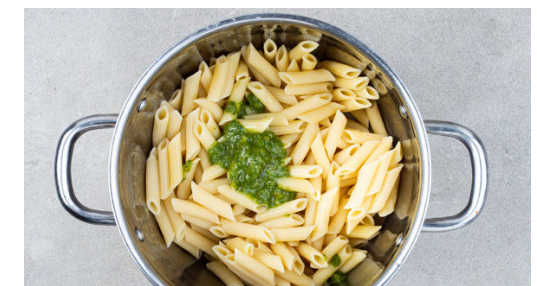
### 4. Gemüse schneiden

Die **Kirschtomaten** halbieren. Den **Lauch** längs halbieren, dann quer in dünne Streifen schneiden. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher ca. **100ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und warm halten.



### 5. Fleisch braten

Das **Fleisch** und den **Lauch** in der Pfanne bei starker Hitze 2-3Min. scharf anbraten. Nach Belieben erneut mit Salz und Pfeffer würzen, dann die **Tomaten** dazugeben und 1-2Min. bei mittlerer Hitze mitbraten.



### 6. Pasta fertigstellen

Die **Pasta** mit dem **Pesto** und **Pastawasser** vermengen, nach Bedarf noch etwas mehr Wasser hinzufügen. Das **Fleisch** und die **Tomaten** auf der **Pasta** anrichten, mit dem **restlichen Käse** und den **restlichen Walnüssen** garnieren und servieren.