

# MARLEY SPOON



## Pasta mit Hähnchen und Trauben

in Basilikum-Spinat-Pesto mit Mandeln



ca. 25min



3-4 Personen

Was grünt so grün auf deinem Teller und lässt ganz unmissverständlich den Frühling einziehen? Ganz richtig, unsere leckeren Spaghetti mit feinem Mandel-Kräuter-Spinat-Glücksgeföhlepesto und Hähnchenwürfeln! Der besondere Clou und zudem geheimnisvoller Farblecks: Trauben. Ja, Trauben - die passen überaus gut in diese heftig aromatische Kreation unserer Köchin Elisabeth, die mit ihren Experimenten stets neue Horizonte eröffnet.

## Was du von uns bekommst

- 500g Spaghetti <sup>1</sup>
- 2 Knoblauchzehen
- 40g Basilikum & Petersilie
- 2 Stückchen Hartkäse <sup>3,7</sup>
- 50g Mandelblättchen <sup>15</sup>
- 300g Babyspinat
- 250g rote Weintrauben
- 2 Packungen gewürfelte Hähnchenbrust

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- großer 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), Eier (3), Milch (7), Nüsse (15).  
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 856kcal, Fett 28.1g,  
Kohlenhydrate 95.7g, Eiweiß 50.8g



**1. Kräuter schneiden**

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Den **Knoblauch** schälen und halbieren. Das **Basilikum** und die **Petersilie samt Stängeln** grob schneiden. Den **Käse** fein reiben.



**4. Pasta kochen**

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher ca. **300ml Kochwasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



**2. Pesto zubereiten**

Das **Basilikum**, die **Petersilie**, die **Mandeln**, die **1/2 des Käses**, **2 Handvoll Spinat** und den **Knoblauch** mit 80ml Wasser, 4EL Olivenöl und 1/2-1TL Salz in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einem **Pesto** pürieren.



**5. Fleisch braten**

Das **Fleisch** trocken tupfen, mit **1EL Pesto** vermengen und in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze ca. 3Min. anbraten. Mit je 1/2TL Salz und Pfeffer würzen. Die **Trauben**, 3EL Wasser und das **restliche Pesto** dazugeben und weitere 2-3Min. braten, bis das **Fleisch** gar ist.



**3. Weintrauben vorbereiten**

Die **Trauben** abzupfen.



**6. Spinat unterheben**

Die **Pasta** mit dem **Fleisch**, den **Trauben** und dem **Pesto** vermengen. Nach Geschmack etwas **Kochwasser** dazugeben, um die **Sauce** cremiger zu machen. Den **restlichen Spinat** unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Pasta** auf tiefe Teller verteilen, den **restlichen Käse** darüberstreuen und servieren.