



Pasta mit Hähnchen und Trauben

in Basilikum-Spinat-Pesto mit Mandeln



ca. 25min



2 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

- 250g Spaghetti 1
- 1 Knoblauchzehe
- 20g Basilikum & Petersilie
- 1 Stückchen Hartkäse 3,7
- 25g Mandelblättchen 15
- 150g Babyspinat
- 250g rote Weintrauben
- 1 Packung gewürfelte Hähnchenbrust

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße 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 878kcal, Fett 30.6g,
Kohlenhydrate 95.7g, Eiweiß 50.8g



1. Kräuter schneiden

In einem mittelgroßen 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. **250ml 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**, **1 Handvoll Spinat** und den **Knoblauch** mit 3EL Wasser, 2EL Olivenöl und 1/2TL Salz in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einem **Pesto** pürieren.



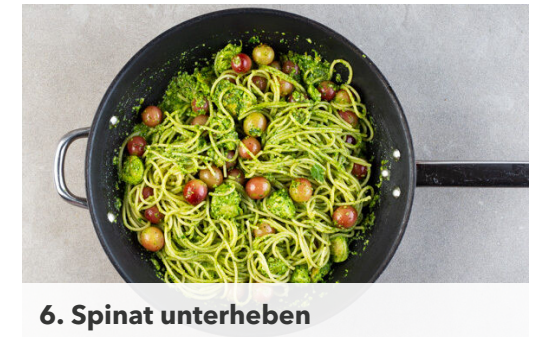
5. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen, mit **2TL Pesto** vermengen und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze ca. 3Min. anbraten. Mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen. Die **Trauben**, 2EL 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.