

# MARLEY SPOON



## Pasta mit Hähnchenspießchen

und Tomaten-Haselnuss-Pesto



20-30min



2 Personen

Schon im alten Rom aß man Brot gerne mit einer würzigen Paste, die dem klassischen Pesto rosso ähnlich war. Unsere Pesto-Variante ist dank getrockneter Tomaten fruchtig und aromatisch zugleich und passt wunderbar zur lecker-geschmeidigen Pasta, frisches Basilikum rundet den Reigen geschmackvoll-duftig ab. Mit den zarten Hähnchenspießchen ein schneller, köstlicher Genuss!

## Was du von uns bekommst

- 200g Spaghetti <sup>1</sup>
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 2 Packungen getrocknete Tomaten
- 25g blanchierte Haselnusskerne <sub>15</sub>
- 1 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Basilikum

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- 4–6 Schaschlikspieße
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

### Kochtipps

Wer keine Schaschlikspieße hat, brät die Fleischstücke einfach so in der Pfanne.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 903kcal, Fett 34.5g, Kohlenhydrate 97.5g, Eiweiß 47.5g



**1. Spieße vorbereiten**

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Das **Fleisch** trocken tupfen, in 1–2cm große Würfel schneiden und in einer Schüssel mit 1EL Olivenöl sowie **1EL Gewürzmischung** vermengen. Die **Fleischstücke** auf 6 Schaschlikspieße ziehen und bis zum Braten beiseitestellen.



**4. Pesto zubereiten**

Inzwischen die **getrockneten Tomaten**, die **Haselnüsse**, den **Käse** und die **½ des Knoblauchs** mit ca. **70ml Pastawasser** und 1EL Olivenöl in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Wer mag, kann auch mehr **Knoblauch** verwenden.



**2. Pesto vorbereiten**

Die **getrockneten Tomaten** grob schneiden. Die **Haselnüsse** grob hacken. Den **Käse** fein reiben. Den **Knoblauch** schälen und halbieren.



**5. Spieße braten**

Die **Hähnchenspieße** in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze in ca. 8Min. rundum goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



**3. Pasta kochen**

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 11–13Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher ca. **150ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, zurück in den Topf geben und warm halten.



**6. Basilikum schneiden**

Die **Basilikumblätter** abzupfen und in sehr feine Streifen schneiden. Die **Pasta** mit dem **Pesto** und dem **Basilikum** vermengen, dabei nach Bedarf etwas **Pastawasser** hinzugeben, sodass die **Pasta** vollständig mit der **Sauce** bedeckt ist. Die **Hähnchenspieße** auf der **Pasta** anrichten und servieren.