



Paprika-Bio-Hähnchen-Penne

mit aromatischem Trüffel-Spinat-Pesto



ca. 25min



4 Portionen

Wenn es mal wieder etwas schneller gehen muss, aber unser verwöhnter Gaumen keine Kompromisse eingehen will, ist dieses Pastagericht die richtige Wahl! Während die Penne im Topf vor sich hin sprudelt, zaubern wir ein delikates Pesto aus gerösteten Sonnenblumenkernen, Babyspinat, würzigem Käse und Trüffelöl. Dazu braten wir Tomaten, Paprikastreifen und zartes Bio-Hähnchen in der Pfanne – et voilà: Es ist angerichtet!

Was du von uns bekommst

- 400g Bio-Penne ²
- 2 Paprika
- 4 Tomaten
- 2 Packungen Bio-Hähnchenbrustwürfel
- 50g Sonnenblumenkerne
- 3 Stückchen Hartkäse ^{1,3}
- 2 Knoblauchzehen
- 100g Babyspinat
- 2 Päckchen Trüffelöl

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

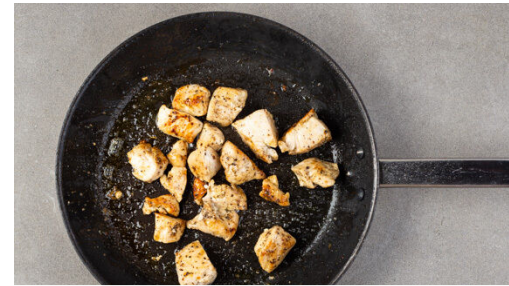
Nährwertangaben pro Portion

Energie 893kcal, Fett 38.9g, Kohlenhydrate 85.2g, Eiweiß 50.0g



1. Zutaten schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Tomaten** in 1-2cm große Stücke schneiden. Das **Fleisch** trocken tupfen und mit je ½TL Salz und Pfeffer würzen.



2. Fleisch anbraten

Die **Sonnenblumenkerne** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Das **Fleisch** in der Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 3-4Min. goldbraun anbraten.



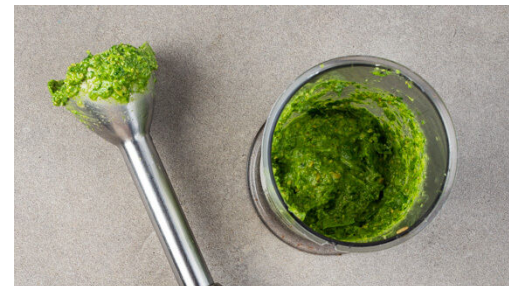
3. Gemüse mitbraten

Die **Paprika** und die **Tomaten** mit 1 kräftigen Prise Pfeffer in die Pfanne geben und 8-10Min. mitbraten, bis das **Gemüse** gar ist, dabei gelegentlich umrühren.



4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



5. Pesto zubereiten

Den **Käse** fein reiben. Den **Knoblauch** schälen, grob würfeln und mit dem **Käse**, der ½ des **Spinats** und den **Sonnenblumenkernen** in ein hohes Gefäß geben. Das **Trüffelöl**, 2EL Olivenöl und 2EL hellen Essig zugeben und mit einem Stabmixer cremig pürieren. Das **Pesto** mit Salz und Pfeffer abschmecken und ggf. 1-2EL Wasser hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.



6. Pasta fertigstellen

Den **restlichen Spinat**, die **Pasta** und 2EL Butter zu dem **Gemüse** in die Pfanne geben und gut vermengen. Löffelweise **Pastawasser** zugeben, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist, dann ¾ des **Pestos** einrühren. Die **Pasta** mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Teller verteilen und mit dem **restlichen Pesto** garniert servieren.