



Schnelle Pasta mit Gemüse und Bio-Hähnchen

mit Tomaten-Oliven-Pesto und Basilikum



ca. 20min



4 Portionen

Es wird mal wieder so richtig italienisch heute, auch in puncto Farbe! Grünes Basilikum, ein bunter Gemüsemix mit Paprika und – mit etwas gutem Willen – weißer Käse entführen dich direkt in den Süden, die geschmeidigen Tagliatelle und ein aromatisches Pesto aus Oliven und getrockneten Tomaten tun ihr Übriges. Mit von der Partie sind außerdem, geröstete Kürbiskerne und natürlich viel saftiges Bio-Hähnchenfleisch. Fantastico!

Was du von uns bekommst

- 400g Bio-Tagliatelle ²
- 50g Kürbiskerne
- 2 Pck. Bio-Hähnchenbrustwürfel
- 900g Spaghetti-Gemüsemix
- 10g Basilikum
- 2 Stückchen Hartkäse ^{1,3}
- 1 Becher Tomaten-Oliven-Pesto

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- 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 854kcal, Fett 38.7g, Kohlenhydrate 87.7g, Eiweiß 36.1g



1. Kürbiskerne anrösten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Kürbiskerne** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett 2-4Min. anrösten, bis sie knistern und goldbraun sind. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen.



4. Gemüse braten

Den **Gemüsemix** in der Pfanne mit 2EL Olivenöl 3-5Min. anbraten, bis das **Gemüse** leicht gebräunt ist. Inzwischen die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und ca. $\frac{2}{3}$ der **Blätter** grob schneiden. Den **Käse** fein reiben.



2. Fleisch braten

Das **Fleisch** in derselben Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 5-6Min. braten, bis es goldbraun und fast gar ist. Auf einem Teller beiseitestellen, die Pfanne nicht auswaschen.



5. Fleisch mitbraten

Das **Fleisch** zum **Gemüse** in die Pfanne geben und ca. 2Min. mitbraten. Mit Salz abschmecken.



3. 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.



6. Pasta fertigstellen

Die **Pasta** erst mit dem **Tomaten-Oliven-Pesto**, dann mit dem **Fleisch** und **Gemüse** vermengen, dabei nach Bedarf etwas **Pastawasser** zugeben. Die **geschnittenen Basilikumblätter** untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Pasta** auf Teller verteilen, mit dem **Käse**, den **Kürbiskernen** und dem **übrigen Basilikum** garnieren und servieren.