



Hähnchen im Speckmantel

auf Pasta mit Petersilienpesto



30-40min



2 Personen

Fleischliebhaber aufgepasst: Das zarte Hähnchenfleisch wird mit Speck ummantelt im Ofen gebacken – da läuft einem das Wasser schon beim Kochen im Munde zusammen. Dazu gibt es Pasta mit einem würzigen Petersilien-Käse-Pesto. Lasst es euch schmecken!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Packung Baconscheiben
- 4 Schaschlik-Holzspieße
- 250g Tagliatelle ¹
- 2 Stück italienischer Hartkäse ⁷
- 30g frische Petersilie
- 1 Päckchen „Alles im Grünen“-Gewürzmischung

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Auflaufform
- mittelgroßer Kochtopf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Sieb

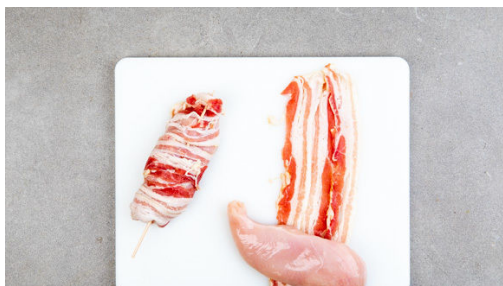
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 912kcal, Fett 31.2g, Kohlenhydrate 92.4g, Eiweiß 63.2g



1. Hähnchen in Speck wickeln

Den Backofen auf 190°C Umluft (210°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Das **Fleisch** trocken tupfen und der Länge nach in **2 gleich große Streifen** schneiden. Die **1/2 des Bacons** nebeneinander leicht überlappend auslegen und **ein Stück Fleisch** darin einwickeln. Den **Bacon** mit einem **Holzspieß** fixieren. Das **zweite Stück Fleisch** auf dieselbe Weise mit **Bacon** umwickeln.



4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 9-11Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen und beiseitestellen, dann die **Nudeln** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



2. Fleisch anbraten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Währenddessen die **Hähnchen-Bacon-Rollen** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze rundum in 3-4Min. knusprig anbraten.



5. Sauce zubereiten

Den **Käse** fein reiben. Die **Petersilie samt Stängeln** grob hacken. Den **Käse** mit ca. **3/4 der Petersilie, 1EL Gewürzmischung, 1-2EL Olivenöl, 3EL Wasser und 1-2EL Pastawasser** in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer glatt pürieren. Das **Pesto** mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.



3. Fleisch fertig garen

Die **Hähnchen-Bacon-Rollen** in eine kleine Auflaufform legen und im Ofen 7-8Min. garen, bis das **Fleisch** durch ist. Je nach Dicke des **Fleisches** kann die Garzeit variieren.



6. Pesto untermischen

Die **Pasta** mit dem **Pesto** vermengen, dabei nach Bedarf etwas **Pastawasser** zugeben. Die **Holzspieße** aus dem **Fleisch** ziehen und die **Hähnchen-Bacon-Rollen** ggf. in 1-2cm dicke Scheiben schneiden. Das **Fleisch** auf der **Pasta** anrichten und mit der **restlichen Petersilie** garniert servieren.