



## Hähnchen im Speckmantel

auf Pasta mit Petersilienpesto



30-40min



3-4 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
- 500g Tagliatelle 1
- 3 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 30g frische Petersilie
- 1 Päckchen „Alles im Grünen“-Gewürzmischung

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

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

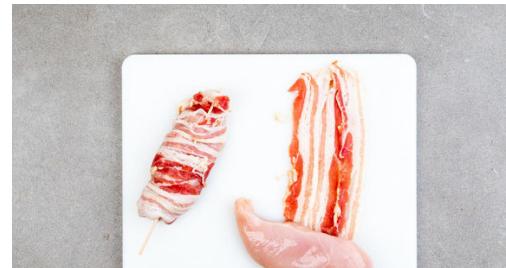
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 841kcal, Fett 26.9g, Kohlenhydrate 92.1g, Eiweiß 55.5g



### 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 **4 gleich große Streifen** schneiden. **2-3 Baconscheiben** nebeneinander leicht überlappend auslegen und **ein Stück Fleisch** darin einwickeln. Den **Bacon** mit einem **Holzspieß** fixieren. Das **übrige 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 großen 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.



### 3. Fleisch fertig garen

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



### 5. Sauce zubereiten

Den **Käse** fein reiben. Die **Petersilie** samt **Stängeln** grob hacken. Den **Käse** mit ca. **3/4 der Petersilie, 1-2EL Gewürzmischung, 2EL Olivenöl, 6EL Wasser und 1-2EL Pastawasser** in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer glatt pürieren. Das **Pesto** mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.



### 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.