



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 ist. Unsere Variante ist dank der getrockneten Tomaten schön fruchtig und passt wunderbar zur leckeren Pasta. Mit den zarten Hähnchenspießchen ein schneller, köstlicher Genuss!

Was du von uns bekommst

- 250g Spaghetti 1
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen mediterrane Gewürzmischung
- 4 Schaschlik-Holzspieße
- 2 Packungen getrocknete Tomaten ¹²
- 1 Stück italienischer Hartkäse ⁷
- 1 Packung Haselnusskerne ¹⁵
- 1 Knoblauchzehe
- 10g frisches Basilikum

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Kochtopf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 821kcal, Fett 25.1g, Kohlenhydrate 95.3g, Eiweiß 50.5g



1. Spieße vorbereiten



2. Pesto vorbereiten



3. Pasta kochen



4. Pesto zubereiten



5. Spieße braten



6. Basilikum schneiden

Inzwischen die **getrockneten Tomaten**, den **Käse**, die **Haselnüsse** und **1/2 Knoblauchzehe** mit ca. **50ml Pastawasser** und 1EL Olivenöl in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Wer mag, kann auch den ganzen **Knoblauch** verwenden.

Die **Hähnchenspieße** in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze von allen Seiten insgesamt ca. 8Min. knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

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.