



## 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 <sup>1</sup>
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen mediterrane Gewürzmischung
- 4 Schaschlik-Holzspieße
- 2 Packungen getrocknete Tomaten <sup>12</sup>
- 1 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 1 Packung Haselnusskerne <sup>15</sup>
- 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**

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, in 1-2cm große Würfel schneiden und in einer Schüssel mit 1EL Olivenöl sowie **1EL Gewürzmischung** vermengen. Die **Fleischstücke** auf die **Holzspieße** ziehen und bis zum Braten ziehen lassen.



**2. Pesto vorbereiten**

Die **getrockneten Tomaten** in Streifen schneiden. Den **Käse** fein reiben. Die **Haselnüsse** grob hacken. Die **Knoblauchzehe** schälen und halbieren.



**3. Pasta kochen**

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Nudeln** in ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und warm halten.



**4. Pesto zubereiten**

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.



**5. Spieße braten**

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



**6. Basilikum schneiden**

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.