



## Pasta mit Hähnchenspießchen

und Tomaten-Haselnuss-Pesto



20-30min



3-4 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!



- 500g Spaghetti <sup>1</sup>
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen mediterrane Gewürzmischung
- 8 Schaschlik-Holzspieße
- 3 Packungen getrocknete Tomaten <sup>12</sup>
- 2 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 1 Packung Haselnusskerne <sup>15</sup>
- 1 Knoblauchzehe
- 20g frisches Basilikum

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

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

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

Energie 809kcal, Fett 24.1g,  
Kohlenhydrate 94.9g, Eiweiß 50.3g



## 1. Spieße vorbereiten

A person wearing a white apron is using a hand blender to mix ingredients in a clear measuring cup. The cup is placed on a wooden cutting board. The background is a brick wall.

#### 4. Pesto zubereiten

## 2. Pesto vorbereiten

## 5. Spieße braten

### 3. Pasta kochen



## 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.