



## Schnelle Rucola-Hähnchen-Pasta

mit würziger Kapern-Käse-Sauce



20-30min



3-4 Personen

Diese Kombination hat uns einfach umgehauen, so gut ist sie! Die feinen Tagliatelle werden mit der köstlich-cremigen, käsigen Sauce mit Kapern und Zitronen und saftigen Hähnchenstücken vermischt, geröstete Pinienkerne und frischer Rucola sorgen für extraviel Würze. Seid gewarnt - ihr werden den Teller abschlecken!



- 500g Tagliatelle <sup>1</sup>
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 10g frische Petersilie
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen Pinienkerne
- 2 Eier <sup>3</sup>
- 1 Packung Kapern
- 2 Päckchen mittelscharfer Senf

10

- 1 Packung Rucola

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

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

Energie 817kcal, Fett 22.8g,  
Kohlenhydrate 95.1g, Eiweiß 54.8g



#### 4. Sauce zubereiten

## 2. Käse reiben

## 5. Pasta mischen

### 3. Pasta kochen

## 6. Anrichten und servieren

Die **Pasta** mit Salz und Pfeffer würzen und auf Teller verteilen. Den **Rucola** darauf anrichten und die **Pasta** mit den **restlichen Kapern**, der **Petersilie** und dem **restlichen Käse** garniert servieren.