



Hähnchen-Pasta mit Birne

und feinem Pistazienpesto



20-30min



3-4 Personen

Pasta mit Birne?! Sei unbesorgt: Die Süße der Birne harmoniert wunderbar mit dem aromatischen Pesto aus Basilikum, Thymian, Käse und Pistazien. Mit zartem Huhn und bester italienischer Pasta hast du im Nu ein Schlemmermahl zubereitet, von dem deine Lieben noch lange schwärmen werden!

- 400g Bio-Penne ¹
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Stücke italienischer Hartkäse ⁷
- 15g Basilikum & Thymian
- 30g Pistazienkerne ¹⁵
- 200g Babyspinat
- 2 Birnen
- 2 Packungen gewürfelte Hähnchenbrust

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- großer Topf
- große Pfanne mit Deckel
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Allergene
Gluten (1), Milch (7), Nüsse (15). Kann
Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 845kcal, Fett 21.8g,
Kohlenhydrate 110.3g, Eiweiß 49.0g



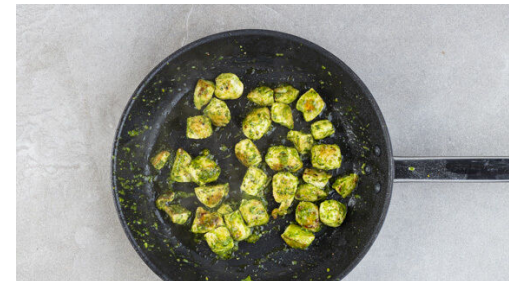
In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Den **Knoblauch** schälen und den **Käse** fein reiben. Die **Kräuter** grob schneiden und mit dem **Knoblauch**, der **1/2 des Käses**, den **Pistazien**, **1 Handvoll Spinat**, 3-4EL Wasser, 3EL Olivenöl, 1EL Essig und 1/2-1TL Salz in einem hohen Gefäß zu einem glatten **Pesto** pürieren.



Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 6-8Min. bissfest kochen. Mit dem Messbecher etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



Die **Birnen** vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden.



Das **Fleisch** trocken tupfen und mit **1EL Pesto** vermengen. In der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 4-5Min. rundum anbraten, bis das **Fleisch** goldbraun und durch ist. Mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



In einer großen Pfanne 80ml Wasser mit 4EL Essig und **2TL Pesto** erwärmen. Die Flüssigkeit soll sanft sprudeln, aber nicht kochen. Die **Birnenwürfel** mit je 1 Prise Salz und Pfeffer in das **Pestowasser** geben und abgedeckt in 2-3Min. bissfest garen. Vorsichtig in ein Sieb abgießen und beiseitestellen. Die Pfanne auswischen.



Die **Pasta** in dem Topf mit dem **restlichen Pesto** vermengen, dabei nach Bedarf etwas **Pastawasser** hinzufügen. Den **restlichen Spinat** unterheben. Die **Pasta** mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Teller verteilen. Mit dem **Hähnchen**, den **Birnen** und dem **restlichen Käse** garnieren und servieren.