



Hähnchen-Ratatouille-Pasta

mit Rosmarin und geriebenem Käse



20-30min



3-4 Personen

Was wäre die unkomplizierte Feierabendküche ohne italienische Pasta? Diese köstliche Kreation unseres Kochs Matthias zeigt einmal mehr, warum der italienische Exportschlager so beliebt ist. Die feinen Orecchiette kommen heute mit zartem Hähnchen, aromatischen Auberginen und grüner Paprika ganz sommerlich daher, frischer Rosmarin und geriebener Käse runden den schnell zubereiteten Schmaus ab. Lasset es euch schmecken!

Was du von uns bekommst

- 500g Orecchiette ¹
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 grüne Paprika
- 1 Aubergine
- 10g frischer Rosmarin
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 1 Geflügelbrühwürfel ⁹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sellerie (9).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

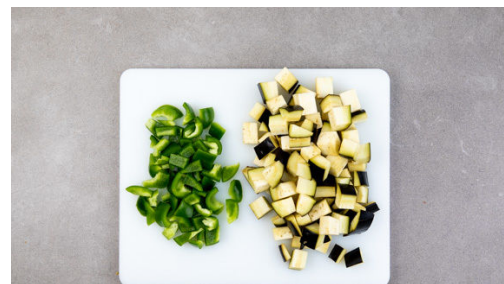
Nährwertangaben pro Portion

Energie 798kcal, Fett 17.7g,
Kohlenhydrate 109.5g, Eiweiß 46.5g



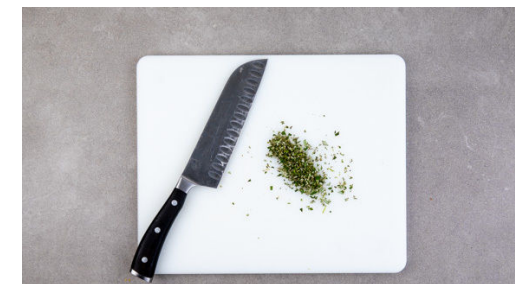
1. Zwiebel schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zwiebeln** schälen und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln.



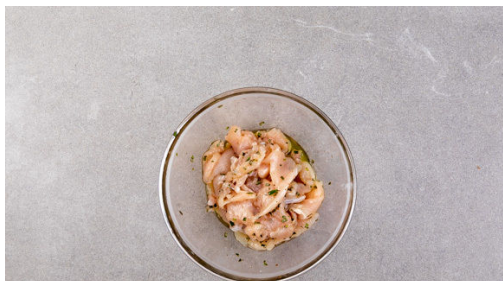
2. Gemüse schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 1cm kleine Würfel schneiden. Die **Aubergine** ebenfalls ca. 1cm klein würfeln.



3. Rosmarin schneiden

Die **Rosmarinnadeln** von den Stängeln zupfen und fein schneiden.



4. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und in möglichst dünne Streifen schneiden. Den **Rosmarin** mit 3-4EL Olivenöl verrühren und das **Fleisch** mit dem **Rosmarinöl** vermengen.



5. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 9-11Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Den **Käse** fein reiben.



6. Ratatouille zubereiten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne 1-2Min. scharf anbraten. Die **Zwiebeln**, die **Auberginen** und die **Paprika** dazugeben und 2-3Min. mitbraten. Den **Knoblauch** und die **gehackten Tomaten** unterrühren, dann den **Brühwürfel** hineinbröseln und alles 4-5Min. köcheln lassen. Ggf. etwas Wasser zugeben. Die **Pasta** untermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem **Käse** servieren.