



Penne mit vegetarischem Hähnchen

und Walnuss-Basilikum-Pesto



20-30min



2 Personen

Heute findet zusammen, was zusammengehört: zarte Hähnchenwürfel und fruchtige Kirschtomaten, leckere italienische Pasta und ein selbst gemachtes Pesto aus frischem Basilikum, gerösteten Walnüssen und geriebenem Käse – lasst es euch schmecken!

- 200g Bio-Penne ²
- 25g Walnusskerne ⁵
- 10g Basilikum
- 1 Stückchen Hartkäse ^{1,3}
- 250g Kirschtomaten
- 1 Packung vegane Hähnchenschnitzel
- mediterrane Art ⁴

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Sojabohnen (4), Nüsse (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 818kcal, Fett 38.9g,
Kohlenhydrate 79.9g, Eiweiß 32.1g



1. Walnüsse anrösten



4. „Hähnchen“ braten

Das „**Hähnchen**“ in der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 2-3Min. scharf anbraten. Dann die **Tomaten** dazugeben und 1-2Min. bei mittlerer Hitze mitbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Pesto zubereiten

5. Pasta fertigstellen

Die **Pasta** mit dem **Pesto** und **Pastawasser** vermengen, nach Bedarf noch etwas mehr Wasser hinzufügen.



3. Tomaten schneiden

6. Anrichten und servieren

Das „Hähnchen“ und die **Tomaten** auf der **Pasta** anrichten, mit dem **restlichen Käse** und den **restlichen Walnüssen** garnieren und servieren.