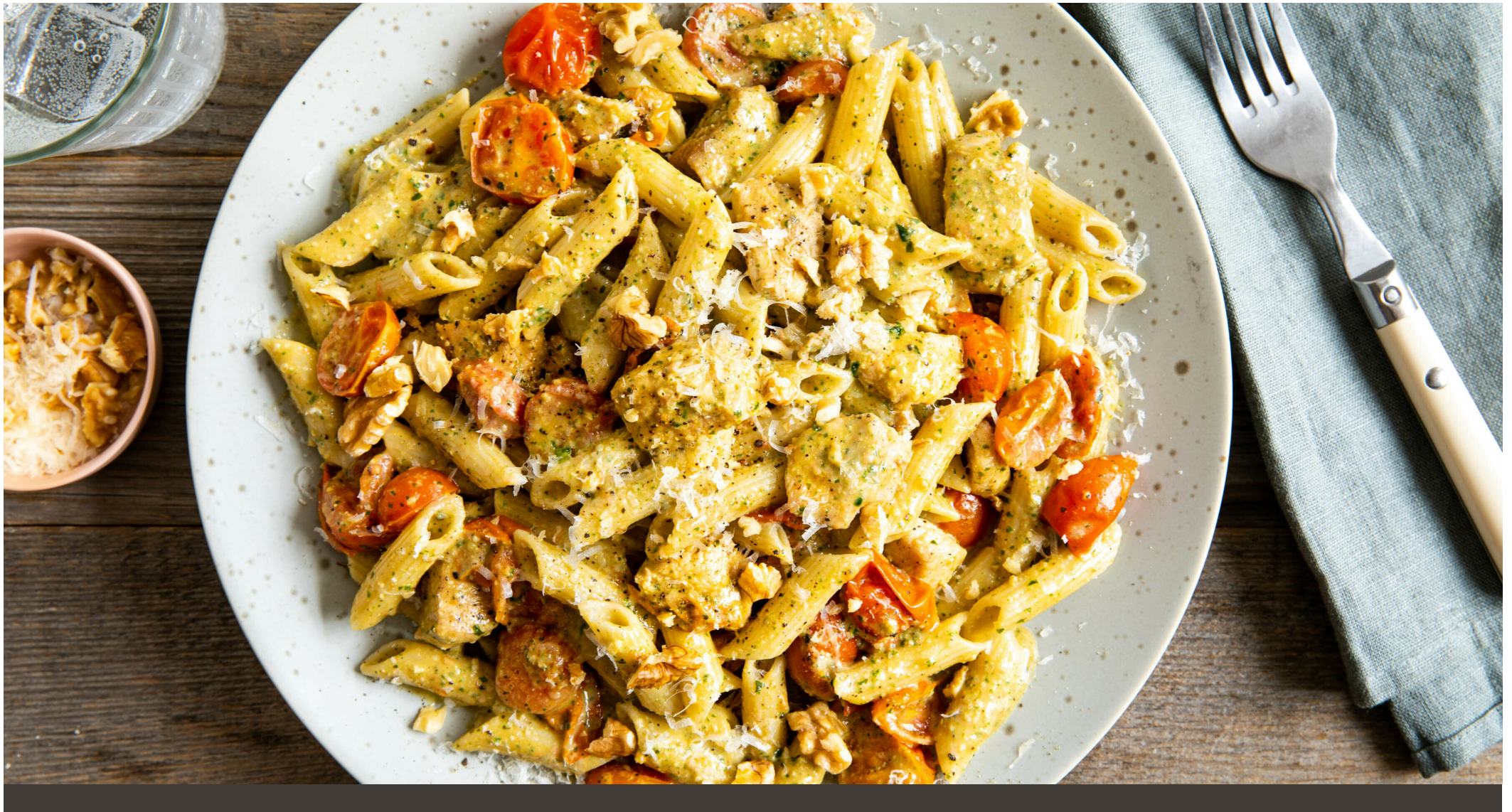




Penne mit vegetarischem Hähnchen

und Walnuss-Basilikum-Pesto



20-30min



3-4 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!

- 400g Bio-Penne ²
- 50g Walnusskerne ⁵
- 20g Basilikum
- 2 Stückchen Hartkäse ^{1,3}
- 500g Kirschtomaten
- 2 Packungen vegane Hähnchenschnitzel mediterrane Art ⁴

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

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

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 784kcal, Fett 35.1g,
Kohlenhydrate 80.0g, Eiweiß 32.1g



1. Walnüsse anrösten



4. „Hähnchen“ braten

Das „Hähnchen“ in der Pfanne mit 2EL 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.