



## Pasta mit Hähnchenspießchen

und Tomaten-Haselnuss-Pesto



20-30min



2 Personen

Schon im alten Rom aß man Brot gerne mit einer würzigen Paste, die dem klassischen Pesto rosso ähnlich war. Unsere Pesto-Variante ist dank getrockneter Tomaten fruchtig und aromatisch zugleich und passt wunderbar zur lecker-geschmeidigen Pasta, frisches Basilikum rundet den Reigen geschmackvoll-duftig ab. Mit den zarten Hähnchenspießchen ein schneller, köstlicher Genuss!

- 200g Bio-Spaghetti <sup>1</sup>
- 1 Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 2 Packungen getrocknete Tomaten
- 25g blanchierte Haselnusskerne <sup>15</sup>
- 1 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Basilikum

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- 4-6 Schaschlikspieße
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

### Kochtipp

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 903kcal, Fett 34.5g,  
Kohlenhydrate 97.5g, Eiweiß 47.5g



## 1. Spieße vorbereiten

A person wearing a white apron is using a hand blender to mix ingredients in a clear measuring cup. The cup is placed on a wooden cutting board. The background is a brick wall.

#### 4. Pesto zubereiten

## 2. Pesto vorbereiten

## 5. Spieße braten

### 3. Pasta kochen

## 6. Basilikum schneiden

Die **Basilikumblätter** abzupfen und in sehr feine Streifen schneiden. Die **Pasta** mit dem **Pesto** und dem **Basilikum** vermengen, dabei nach Bedarf etwas **Pastawasser** hinzugeben, sodass die **Pasta** vollständig mit der **Sauce** bedeckt ist. Die **Hähnchenspieße** auf der **Pasta** anrichten und servieren.