



## Hähnchen-Pasta alla saltimbocca

mit Bacon, Salbei und Brokkoli



20-30min



3-4 Personen

Saltimbocca ist eine römische Spezialität aus Kalbfleisch, Rohschinken und Salbei. Der Name bedeutet im lokalen Dialekt „Spring in den Mund!“. Wer unsere köstliche Pasta-Variation des Klassikers heute mit zartem Hähnchen, knusprigem Speck und natürlich Salbei auftischt, kann beobachten, wie schnell es gehen kann, dass die Teller blitzblank geputzt sind – als wäre das feine Mahl ganz von selbst in den Mund gesprungen!

## Was du von uns bekommst

- 500g Spaghetti 1
- 1 Brokkoli
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Packung Baconscheiben
- 2 Becher Schlagsahne 7
- 1 Packung Sojasauce 1,6
- 10g frischer Salbei

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- kleiner Kochtopf
- große Pfanne
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

## Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 1105.0kcal, Fett 51.7g, Eiweiß 53.6g, Kohlenhydrate 102.3g



### 1. Brokkoli schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Den **Brokkoli** in ca. 3cm große Röschen schneiden.



### 2. Fleisch schneiden

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und in ca. 1cm breite Streifen schneiden. Den **Bacon** ebenfalls in ca. 1cm breite Streifen schneiden.



### 3. Sauce zubereiten

Die **Schlagsahne**, die **Sojasauce** und 1-2EL Essig in einem kleinen Topf auf mittlerer Stufe erwärmen. Die **Salbeiblätter** von den Stängeln zupfen, ca. 2/3 der **Blätter** fein schneiden und in die **Sauce** geben. **Tipp:** Wer mag, kann die **Blätter** auch nur klein zupfen, statt sie zu schneiden. Alles einmal aufkochen lassen und dann bei niedriger Hitze 10-12Min. sanft köcheln.



### 4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und 5-6Min. kochen lassen. Dann den **Brokkoli** dazugeben und weitere 2-3Min. mitkochen, bis die **Pasta** und der **Brokkoli** gar sind. In ein Sieb abgießen und im Topf warm halten.



### 5. Fleisch braten

Die **restlichen Salbeiblätter** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 1Min. knusprig anbraten, dann auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen. Den **Bacon** in derselben Pfanne 2-3Min. rundum knusprig und golden braten und ebenfalls aus der Pfanne nehmen. Das **Fleisch** in der Pfanne ca. 5Min. braten, bis es gar ist.



### 6. Pasta fertigstellen

Die **Sauce**, das **Fleisch**, den **Bacon** und den **Brokkoli** zur **Pasta** in den Topf geben und alles gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und ggf. mehr Essig abschmecken. Die frittierten **Salbeiblätter** über der **Pasta** zerbröseln und servieren.