



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 ist. Unsere Variante ist dank der getrockneten Tomaten schön fruchtig und passt wunderbar zur leckeren Pasta. Mit den zarten Hähnchenspießchen ein schneller, köstlicher Genuss!

Was du von uns bekommst

- 250g Spaghetti 1
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 4 Schaschlik-Holzspieße
- 2 Packungen getrocknete Tomaten ¹²
- 1 Packung Haselnusskerne ¹⁵
- 1 Stück italienischer Hartkäse ⁷
- 1 Knoblauchzehe
- 10g frisches Basilikum
- 1 Packung Oliven

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 812kcal, Fett 24.3g, Kohlenhydrate 94.9g, Eiweiß 50.3g



1. Spieße vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, in 1-2cm große Würfel schneiden und in einer Schüssel mit 1EL Olivenöl sowie **1EL Gewürzmischung** vermengen. Die **Fleischstücke** auf die **Holzspieße** ziehen und bis zum Braten beiseitestellen.



4. Pesto zubereiten

Inzwischen die **getrockneten Tomaten**, die **Haselnüsse**, den **Käse** und **1/2 Knoblauchzehe** mit ca. **70ml Pastawasser** und 1-2EL Olivenöl in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Wer mag, kann auch den ganzen **Knoblauch** verwenden.



2. Pesto vorbereiten

Die **getrockneten Tomaten** grob zerschneiden. Die **Haselnüsse** grob hacken. Den **Käse** fein reiben. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln.



3. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und warm halten.



5. Spieße braten

Die **Hähnchenspieße** in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze von allen Seiten insgesamt ca. 8Min. knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



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 nach Belieben mit den **Oliven** servieren.