



Paprika-Hähnchen-Pasta mit Greek White

mit Rauchmandeln und Basilikum



ca. 25min



3-4 Personen

Ein Rezept, das alle Esser am Tisch glücklich macht, ist nicht immer leicht zu finden. Unsere leckere Conchiglie-Pasta in der unkompliziert zubereiteten Sauce aus gegrillter Paprika mit cremigem Greek White wird aber garantiert von allen mit Komplimenten überhäuft! Zur Vollendung darf sich ein köstlicher Mix aus Basilikum, Greek White und Rauchmandeln mit der Sauce und saftigem Hähnchenfleisch vermählen. Zufrieden? Oh ja!

Was du von uns bekommst

- 400g Bio-Conchiglie ¹
- 4 Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 10g Basilikum
- 50g Rauchmandeln ⁴
- 150g Violife Greek White
- 500g Hähnchenstreifen
italienische Art
- 2 Stücke italienischer Hartkäse ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ³

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- 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 (2), Schwefeldioxid und Sulphite (3), Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

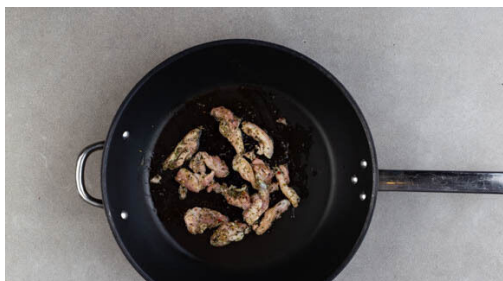
Nährwertangaben pro Portion

Energie 979kcal, Fett 48.6g,
Kohlenhydrate 88.7g, Eiweiß 45.4g



1. Pasta kochen

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 9-11Min. bissfest kochen, dabei regelmäßig umrühren, damit sie nicht zusammenklebt. Mit einem Messbecher **80ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



4. Fleisch braten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-5Min. gar und goldbraun braten, dabei gelegentlich umrühren.



2. Paprika grillen

Die **Paprika** jeweils vierteln und entkernen und mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Den ungeschälten **Knoblauch** dazulegen und das **Gemüse** auf der obersten Schiene 8-10Min. grillen, bis die **Paprikahaut** Blasen wirft.



5. Sauce pürieren

Den gebackenen **Knoblauch** schälen und mit der **½ der Paprika**, dem **restlichen Greek White**, den **Basilikumstängeln**, dem **Pastawasser** und 2EL Balsamicoessig in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer cremig pürieren. Die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Greek White vermengen

Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Die **Basilikumstängel** aufbewahren. Die **Rauchmandeln** grob hacken. Die **½ des Greek White** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln und mit dem **Basilikum**, den **Mandeln**, 2EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen.



6. Pasta fertigstellen

Den **Käse** fein reiben. Die **restliche Paprika** in dünne Streifen schneiden, mit der **Sauce** und dem **Fleisch** in der Pfanne vermengen und 3-4Min. erwärmen. Die **Pasta**, den **Käse** und die **½ der Basilikum-Greek-White-Mischung** unterrühren. Die **Pasta** auf Teller verteilen und mit der **restlichen Basilikum-Greek-White-Mischung** garniert servieren.