



Torchiette mit Hähnchenstreifen

mit Tomaten und Walnuss-Basilikum-Pesto



20-30min



3-4 Personen

Nudeln mit Pesto – eine Kombi mit beinahe endlosen Variationen. Heute gibt es zur leckeren Pasta ein selbst gemachtes Basilikumpesto mit Walnüssen und zarten Hähnchenstreifen. Die Nüsse geben dem Pesto eine ganz besondere Note und harmonisieren wunderbar mit den fruchtigen Kirschtomaten. Ein echter Hit für die ganze Familie!

- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 500g Torchiette ¹
- 2 Packungen Walnusskerne ¹⁵
- 30g frisches Basilikum
- 2 Stück Hartkäse ⁷
- 1 Packung Kirschtomaten

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

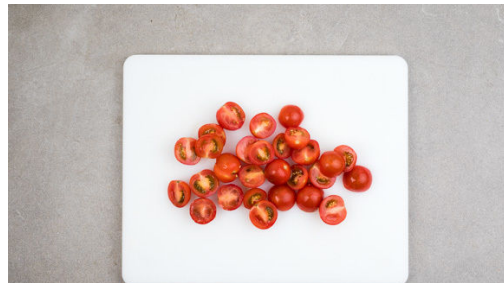
- großer Kochtopf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

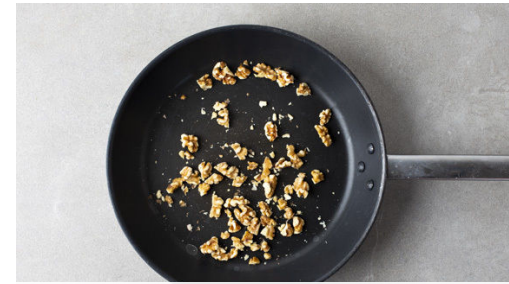
Energie 933kcal, Fett 34.3g,
Kohlenhydrate 98.9g, Eiweiß 53.4g



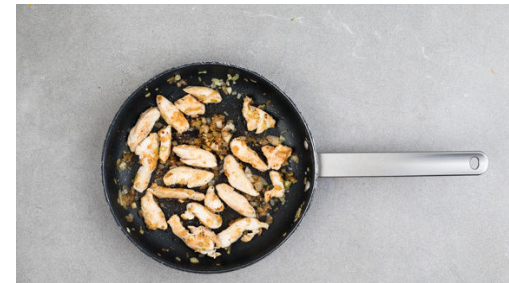
Das **Fleisch** trocken tupfen und anschließend in ca. 1cm breite und ca. 5cm lange Streifen schneiden. Mit 2EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer vermengen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen.



Die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 6-8Min. bissfest kochen. **100ml Pastawasser** abschöpfen, dann in ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und warm stellen.



Die **Walnüsse** grob hacken und in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 2-3Min. leicht anrösten. Auf einem Teller beiseitestellen, die Pfanne aufbewahren.



Die **Zwiebeln** in der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Das **Fleisch** und den **Knoblauch** dazugeben und 2-3Min. mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, die **Kirschtomaten** untermengen und weitere 1-2Min. braten.



Das **Basilikum samt Stängeln** grob schneiden und in ein hohes Gefäß geben. Den **Käse** fein reiben. Die **1/2 des Käses** und **3/4 der Walnüsse** zu dem **Basilikum** geben und alles mit 2-3EL Olivenöl mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 5-6EL Wasser dazugeben, das **Pesto** sollte schön cremig sein.



Die **Pasta** im Topf mit dem **Pesto** und dem **Pastawasser** vermengen. Auf Teller verteilen und die **Hähnchen-Tomaten-Pfanne** darauf anrichten. Mit dem **restlichen Käse** und den **restlichen Walnüssen** garnieren und servieren.