



RS Pasta mit Räucherhähnchen und Gemüse

in aromatischem Tomaten-Oliven-Pesto



ca. 20min



4 Portionen

An fertigem Pesto aus dem Glas ist überhaupt nichts auszusetzen. Im Gegenteil: Wir bei Dinnerly lieben unser Tomaten-Oliven-Pesto, das wir dir im praktischen Becher senden. Aber trotzdem darf man es ja noch ein bisschen verfeinern, oder? Wir mixen heute ein paar frische Tomatenstücke unter unser Pesto und machen es so noch saftiger. Serviert wird es dann mit Pasta und geräucherten Hähnchenstreifen. Lecker!

Was du von uns bekommst

- 400g Bio-Penne ²
- 250g geräucherte Hähnchenstreifen
- 900g Spaghetti-Gemüsemix
- 3 Tomaten
- 2 Becher Tomaten-Oliven-Pesto
- 2 Stückchen Hartkäse ^{1,3}
- 3 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 678kcal, Fett 20.6g, Kohlenhydrate 88.4g, Eiweiß 31.3g



1. Pasta kochen

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Ca. **600ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



2. Zutaten braten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 1-2Min. anbraten. Den **Spaghetti-Gemüsemix** zum **Fleisch** in die Pfanne zugeben und bei starker Hitze 2-4Min. braten, bis das **Gemüse** weich wird.



3. Sauce pürieren

Die **Tomaten** grob würfeln und 3 Knoblauchzehen schälen. Beides in ein hohes Gefäß geben und mit dem **Pesto**, **4EL Pastawasser** und 1EL (Weißwein-)Essig zu einer glatten Sauce pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Sauce erhitzen

Die Hitze in der Pfanne reduzieren, die **Sauce** und **400ml Pastawasser** unter das **Fleisch** und das **Gemüse** heben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Köcheln, bis die **Sauce** heiß ist.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Pasta** in die Pfanne geben und unterheben, ggf. mehr **Pastawasser** zugeben. Den **Käse** fein darüber reiben und die **Pastapfanne** mit etwas (frisch gemahlenem) Pfeffer garniert servieren.



6. Kräuter-Garnitur

Wenn du die Pastapfanne zusätzlich noch mit einer Kräutergarnitur versehen möchtest, empfehlen wir dir ein paar frisch gepflückte Basilikumblätter – das Königskraut sorgt für eine feine, aromatische Note.