



Hähnchen mit Serranoschinken und Käse

an Pasta in Paprika-Basilikum-Sauce



ca. 45min



3-4 Personen

Es ist Zeit für einen reichhaltigen Genussmoment: Feine Hähnchenbrust wird gekonnt mit zartschmelzendem Gouda und aromatischem Serranoschinken gefüllt, bevor sie – ohne dicke Panade – in die Pfanne wandert. Pommes frites wären eine klassische, aber etwas prosaische Beilage, deswegen haben wir uns stattdessen für Pasta in einer fruchtigen, selbst gemachten Sauce aus Paprika, Tomaten und frischem Basilikum entschieden. Hmmm!

Was du von uns bekommst

- 2 Paprika
- 3 Tomaten
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 200g junger Gouda, gerieben ²
- 2 Pck. Serranoschinken
- 400g Bio-Conchiglie ¹
- 20g Basilikum
- 2 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Senf ³
- 6EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁴

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher & Sieb
- Wasserkocher
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- 4 Zahnstocher
- Frischhaltefolie

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Senf (3), Schwefeldioxid und Sulphite (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1094kcal, Fett 47.3g, Kohlenhydrate 94.0g, Eiweiß 70.3g



1. Gemüse anbraten

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die **Tomaten** grob würfeln. 2 Knoblauchzehen schälen, grob würfeln und mit der **Paprika** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl und je ½TL Salz und Pfeffer bei mittlerer Hitze ca. 5Min. anbraten, dann die **Tomaten** und 2EL Balsamicoessig zugeben und weitere ca. 5Min. braten.



2. Filets füllen

Das **Fleisch** trocken tupfen, horizontal in je 2 **Filets** schneiden und zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie oder Backpapier mit dem Boden einer Pfanne oder einem Fleischklopfer flach klopfen. Den **Käse** und die ½ des **Schinkens** auf den **Filets** verteilen, die **Filets** zusammenfalten und mit je 1 Zahnstocher fixieren, damit der **Käse** nicht ausläuft.



3. Fleisch braten

In einem Wasserkocher ausreichend Wasser für die **Pasta** aufkochen. Das **Gemüse** aus der Pfanne in ein hohes Gefäß füllen, die Pfanne auswaschen. 2TL Senf mit 2EL Wasser und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren, das **Fleisch** damit einpinseln, dann in 6EL Mehl wenden. Das **Fleisch** in der Gemüsepfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze abgedeckt von jeder Seite in 7-8Min. durchbraten.



4. Pasta & Schinken garen

Die **Pasta** in einem großen Topf mit dem aufgekochten Wasser und 1TL Salz in 8-9Min. bissfest garen, **150ml Pastawasser** abschöpfen und die **Pasta** in ein Sieb abgießen. Währenddessen den **restlichen Schinken** in 1-2cm große Stücke schneiden und in einer mittleren Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze in 2-3Min. knusprig braten, dann aus der Pfanne nehmen.



5. Fertigstellen & servieren

Das **Basilikum samt Stängeln** grob zerreißen und mit dem **Gemüse** zu einer glatten **Sauce** pürieren. Die **Pasta**, die **Sauce** und das **Pastawasser** im Pastatopf bei starker Hitze vermengen, vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zahnstocher aus dem **Fleisch** entfernen. Die **Pasta** mit dem **Schinken** garnieren, das **Fleisch** darauf anrichten und servieren.



6. Angepiekst

Du hast gerade keine Zahnstocher zur Hand? Kein Problem, das Rezept funktioniert auch ohne: Das Fleisch bleibt dann beim Braten nicht geschlossen und der schmelzende Käse kann auslaufen, aber das ist nur optisch von Nachteil – es schmeckt garantiert genauso gut.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**