



Zarte Hähnchenbrust auf Orecchiette

mit gegrilltem Gemüse



30-40min



2 Personen

Hach, so muss ein leckeres Pastagericht schmecken! Zur leichten Sauce mit aromatischem Grillgemüse gibt es beste italienische Orecchiette und zartes Hähnchenfleisch. Mit geriebenem Käse und frischem Basilikum garniert ein Abendessen, das dich und deine Lieben begeistern wird!

- 250g Orecchiette ¹
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Tomaten
- 1 Aubergine
- 1 Zucchini
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Stück Hartkäse ⁷
- 10g frisches Basilikum

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech und Backpapier
- Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

Energie 923kcal, Fett 27.0g,
Kohlenhydrate 104.8g, Eiweiß 59.6g



Den Backofen mit Grillfunktion auf 250°C vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in hauchdünne Scheibchen schneiden.



Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 9-11Min. bissfest kochen. Von Anfang an regelmäßig umrühren, damit die Pasta nicht zusammenklebt. Mit einem Messbecher **100ml Pastawasser** abschöpfen, dann in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



Die **Tomaten** vierteln und vom Strunk befreien. Das **Kerngehäuse** herausschneiden und mit je 1EL Olivenöl und Essig in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die **restlichen Tomaten** in lange, dünne Streifen schneiden.



Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 1-2Min. anbraten. Anschließend in eine Auflaufform geben und 8-10Min. im Ofen garen, bis das **Fleisch** durch ist. Die Pfanne aufbewahren. Den **Käse** fein reiben.



Die **Aubergine** und die **Zucchini** in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Ggf. sehr große Scheiben halbieren. Das **Gemüse** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer vermengen, gleichmäßig verteilen und 10-15Min. auf der 2. Schiene von oben im Ofen grillen. Das **Gemüse** nach der Hälfte der Zeit wenden.



Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. anbraten. Mit dem **Tomatenpüree** ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und die **Pasta**, das **Grillgemüse** und die **Tomaten** unterrühren, dabei ggf. etwas **Pastawasser** hinzugeben. Das **Fleisch** in Tranchen schneiden, auf der **Pasta** anrichten und mit dem **Basilikum** und dem **Käse** servieren.