



## Hähnchen im Speckmantel

auf Pasta mit Petersilienpesto



30-40min



3-4 Personen

Fleischliebhaber aufgepasst: Das zarte Hähnchenfleisch wird mit Speck ummantelt im Ofen gebacken – da läuft einem das Wasser schon beim Kochen im Munde zusammen. Dazu gibt es feine Pasta mit einem würzigen Petersilien-Käse-Pesto. Lasst es euch schmecken!



### Was du von uns bekommst

- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Packung Baconscheiben
- 500g Tagliatelle <sup>1</sup>
- 3 Stück Hartkäse <sup>7</sup>
- 20g frische Petersilie
- 1 Päckchen Kräuter-Blüten-Gewürzmischung

### Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

### Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- großer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Sieb
- 4 Schaschlikspieße

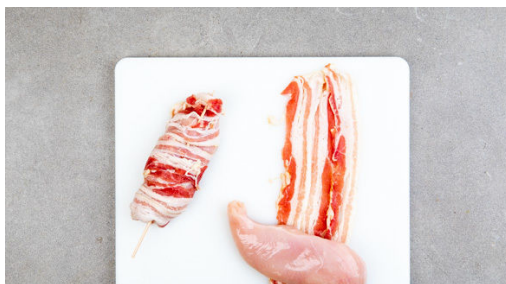
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

#### Allergene

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

#### Nährwertangaben pro Portion

Energie 838kcal, Fett 25.3g, Kohlenhydrate 92.0g, Eiweiß 58.6g



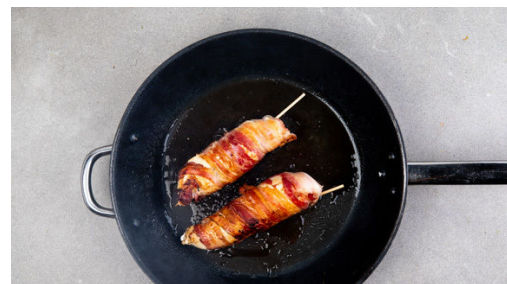
1. Hähnchen in Speck wickeln

Den Backofen auf 190°C Umluft (210°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Das **Fleisch** trocken tupfen und jeweils längs halbieren, dann mit den **Baconscheiben** leicht überlappend einwickeln und mit Schaschlikspießen fixieren.



4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen und beiseitestellen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



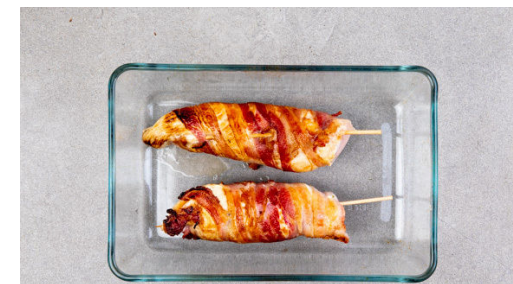
2. Fleisch anbraten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Währenddessen die **Hähnchen-Bacon-Rollen** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze rundum in 3-4Min. knusprig anbraten.



5. Pesto zubereiten

Den **Käse** fein reiben. Die **Petersilie** samt **Stängeln** grob hacken. Den **Käse** mit ca. **3/4 der Petersilie**, **1-2EL Gewürzmischung**, **2EL Olivenöl**, **6EL Wasser** und **1-2EL Pastawasser** in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer glatt pürieren. Das **Pesto** mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.



3. Fleisch fertig garen

Die **Hähnchen-Bacon-Rollen** in eine Auflaufform legen und im Ofen 7-8Min. garen, bis das **Fleisch** durch ist. Je nach Dicke des **Fleisches** kann die Garzeit variieren.



6. Pesto untermischen

Die **Pasta** mit dem **Pesto** vermengen, dabei nach Bedarf etwas **Pastawasser** zugeben. Die Schaschlikspieße aus dem **Fleisch** ziehen und die **Hähnchen-Bacon-Rollen** ggf. in 1-2cm dicke Scheiben schneiden. Das **Fleisch** auf der **Pasta** anrichten und mit der **restlichen Petersilie** garniert servieren.