



## RS Bio-Hähnchen-Pasta mit Birne

und feinem Pistazienpesto



ca. 30min



2 Portionen

Pasta mit Birne?! Sei unbesorgt: Die Süße der Birne harmoniert wunderbar mit dem aromatischen Pesto aus Basilikum, Thymian, Käse und Pistazien. Mit zartem Bio-Huhn und bester italienischer Pasta hast du im Nu ein Schlemmermahl zubereitet, von dem deine Lieben noch lange schwärmen werden!



## Was du von uns bekommst

- 200g Bio-Penne <sup>2</sup>
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stückchen Hartkäse <sup>1,3</sup>
- 15g Basilikum & Thymian
- 20g Pistazienkerne <sup>4</sup>
- 100g Babyspinat (ungewaschen)
- 1 Birne
- 1 Pck. Bio-Hähnchenbrustwürfel

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

### Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 874kcal, Fett 39.3g, Kohlenhydrate 83.5g, Eiweiß 43.4g



### 1. Pesto zubereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Den **Knoblauch** schälen und den **Käse** fein reiben. Die **Kräuter** grob schneiden und mit dem **Knoblauch**, der **½ des Käses**, den **Pistazien**, **1 Handvoll Spinat**, 2-3EL Wasser, 2EL Olivenöl, 1EL Essig und ½TL Salz in einem hohen Gefäß zu einem glatten **Pesto** pürieren.



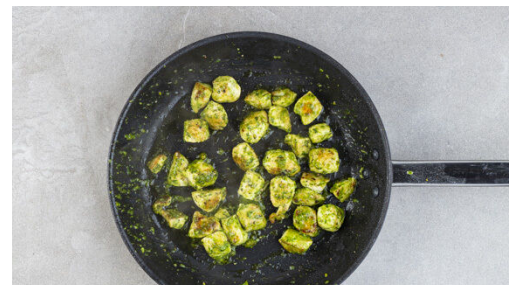
### 4. Pasta kochen

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



### 2. Birne schneiden

Die **Birne** vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden.



### 5. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen und mit **1TL Pesto** vermengen. In der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 4-5Min. rundum anbraten, bis das **Fleisch** goldbraun und gar ist. Mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



### 3. Birne garen

In einer mittelgroßen Pfanne 50ml Wasser mit 2EL Essig und **1TL Pesto** erwärmen. Die Flüssigkeit soll sanft sprudeln, aber nicht kochen. Die **Birnenwürfel** mit je 1 Prise Salz und Pfeffer in das **Pestowasser** geben und abgedeckt in 2-3Min. bissfest garen. Vorsichtig in ein Sieb abgießen und beiseitestellen. Die Pfanne auswaschen.



### 6. Pasta fertigstellen

Die **Pasta** in dem Topf mit dem **restlichen Pesto** vermengen, dabei nach Bedarf etwas **Pastawasser** hinzufügen. Den **restlichen Spinat** unterheben. Die **Pasta** mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Teller verteilen. Mit dem **Hähnchen**, den **Birnen** und dem **restlichen Käse** garnieren und servieren.