



Pasta mit Hähnchenspießchen

und Tomaten-Haselnuss-Pesto



20-30min



3-4 Personen

Schon im alten Rom aß man Brot gerne mit einer würzigen Paste, die dem klassischen Pesto rosso ähnlich ist. Unsere Variante ist dank der getrockneten Tomaten schön fruchtig und passt wunderbar zur leckeren Pasta. Mit den zarten Hähnchenspießchen ein schneller, köstlicher Genuss!

Was du von uns bekommst

- 500g Spaghetti ¹
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 3 Packungen getrocknete Tomaten
- 1 Packung Haselnusskerne ¹⁵
- 2 Stück Hartkäse ⁷
- 1 Knoblauchzehe
- 10g frisches Basilikum

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

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

Kochtipp

Wer keine Schaschlikspieße hat, kann die Fleischstücke auch einfach so in der Pfanne braten.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 837kcal, Fett 27.5g, Kohlenhydrate 94.6g, Eiweiß 50.1g



1. Spieße vorbereiten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, in 1-2cm große Würfel schneiden und in einer Schüssel mit 1-2EL Olivenöl sowie der **Gewürzmischung** vermengen. Die **Fleischstücke** auf 8 Schaschlikspieße ziehen und bis zum Braten beiseitestellen.



4. Pesto zubereiten

Inzwischen die **getrockneten Tomaten**, die **Haselnüsse**, den **Käse** und den **Knoblauch** mit ca. **70ml Pastawasser** und 1-2EL Olivenöl in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Pesto vorbereiten

Die **getrockneten Tomaten** grob zerschneiden. Die **Haselnüsse** grob hacken. Den **Käse** fein reiben. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln.



5. Spieße braten

Die **Hähnchenspieße** in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze von allen Seiten insgesamt ca. 8Min. knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



3. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und warm halten.



6. Basilikum schneiden

Die **Basilikumblätter** abzupfen und in sehr feine Streifen schneiden. Die **Pasta** mit dem **Pesto** und dem **Basilikum** vermengen, dabei nach Bedarf etwas **Pastawasser** hinzugeben, sodass die **Pasta** vollständig mit der **Sauce** bedeckt ist. Die **Hähnchenspieße** auf der **Pasta** anrichten und servieren.