



Spaghetti mit geräuchertem Huhn

mit Zucchini, Bohnen und Pistazien



ca. 25min



2 Personen

Das geräucherte Hähnchenfleisch und gehackte Pistazien machen dieses schnelle Pastagericht zu einem besonderen Erlebnis. Die grünen Bohnen und Zucchini sind aber auch nicht nur fürs Auge schön, sondern weitere leckere Bestandteile der feinen Zitronensauce. Und ja, ein Hauch geriebener Käse darf natürlich auch nicht fehlen. Lasst es euch schmecken!

Was du von uns bekommst

- 250g Spaghetti 1
- 1 Packung grüne Bohnen
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zucchini
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 10g frische Petersilie
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Stück italienischer Hartkäse 7
- 1 Packung geräucherte Hähnchenstreifen
- 1 Päckchen Pistazienkerne 15

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 771kcal, Fett 20.1g, Kohlenhydrate 110.5g, Eiweiß 37.9g



1. Gemüse vorbereiten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** und die **Bohnen** zum Kochen bringen. Die Enden der **Bohnen** entfernen und die **Bohnen** quer halbieren. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Zucchini** längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden.



2. Zucchini garen

Die **Zucchini**, den **Knoblauch** und die **1/2 der Gewürzmischung** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze ca. 3Min. anbraten. Mit 200ml heißem Wasser ablöschen, die **1/2 des Brühgewürzes** unterrühren und die **Zucchini** noch ca. 8Min. garen, bis sie weich ist. Die Pfanne vom Herd nehmen.



3. Pasta und Bohnen kochen

Die **Pasta** und die **Bohnen** in das kochende Wasser geben und 7-9Min. kochen, bis die **Pasta** bissfest ist und die **Bohnen** gar sind. **Tipp:** Wer die **Bohnen** knackiger mag, gibt sie erst nach der Hälfte der Zeit zur **Pasta** in den Topf. Mit einem Messbecher ca. **150ml Pastawasser** abschöpfen, dann in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



4. Petersilie hacken

Die **Petersilienblätter** abzupfen und grob hacken. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Käse** fein reiben.



5. Pasta fertigstellen

Die **Pasta**, die **Hähnchenstreifen**, **1TL Zitronenschale** und **2EL Zitronensaft** zu den **Zucchini** in die Pfanne geben und bei starker Hitze erwärmen. Dabei alles gut vermengen und nach Bedarf **100-150ml Pastawasser** hinzugeben. Die Pfanne nach 2-3Min. vom Herd nehmen und die **Petersilie** und den **Käse** untermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Pistazien hacken

Die **Pistazien** grob hacken. Die **Pasta** auf Teller verteilen, nach Belieben mit der **restlichen Zitronenschale** und den **Pistazien** garnieren und servieren.