



Spaghetti mit geräuchertem Huhn

mit Zucchini, Bohnen und Pistazien



ca. 25min



3-4 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!

- 500g Spaghetti ¹
- 1 Packung grüne Bohnen
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zucchini
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 10g frische Petersilie
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Stück italienischer Hartkäse ⁷
- 2 Packungen geräucherte Hähnchenstreifen
- 2 Päckchen Pistazienkerne ¹⁵

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

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

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

Energie 708kcal, Fett 16.1g,
Kohlenhydrate 103.7g, Eiweiß 36.3g



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.



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



Die **Zucchini**, den **Knoblauch** und die **Gewürzmischung** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze ca. 3Min. anbraten. Mit 300ml heißem Wasser ablöschen, das **Brühgewürz** unterrühren und die **Zucchini** noch ca. 8Min. garen, bis sie weich ist. Die Pfanne vom Herd nehmen.



Die **Pasta**, die **Hähnchenstreifen**, **1-2TL Zitronenschale** und **3EL Zitronensaft** zu den **Zucchini** in die Pfanne geben und bei starker Hitze erwärmen. Dabei alles gut vermengen und nach Bedarf **150-200ml Pastawasser** hinzugeben. Die Pfanne nach 2-3Min. vom Herd nehmen und die **Petersilie** und den **Käse** untermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



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. **200ml Pastawasser** abschöpfen, dann in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



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