



Herbstliche Hähnchen-Pasta mit Birne

und feinem Pistazienpesto



20-30min



2 Personen

Pasta mit Birne?! Sei unbesorgt: Die Süße der Birne harmoniert wunderbar mit dem aromatischen Pesto aus Basilikum, Thymian, Käse und Pistazien. Mit zartem 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

- 250g Torchiette ¹
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück italienischer Hartkäse ⁷
- 15g frisches Basilikum & Thymian
- 2 Päckchen Pistazienkerne ¹⁵
- 1 Packung Babyspinat
- 1 Birne
- 1 Packung gewürfelte Hähnchenbrust

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer 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

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 893kcal, Fett 27.9g, Kohlenhydrate 107.3g, Eiweiß 49.4g



1. Pesto zubereiten

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



4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 6-8Min. 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.



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 1 Prise Salz und Pfeffer in das **Pestowasser** geben und abgedeckt in 2-3Min. bissfest ziehen lassen. Vorsichtig in ein Sieb abgießen und auf einem Teller beiseitestellen. Die Pfanne auswischen.



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.