

MARLEY SPOON



Bunte Hähnchen-Spinat-Pasta

mit würzigem Käse und Kirschtomaten



ca. 20min



2 Portionen

Mehr Zutaten, mehr Genuss: Mit diesem XXL-Rezept erhältst du Zutaten für zwei Portionen statt einer. Ideal, wenn du Besuch hast, gemeinsam kochen möchtest oder dir eine Portion für später aufheben willst. Ein kleiner Aufpreis, der sich doppelt lohnt - flexibel, praktisch und richtig lecker.

Was du von uns bekommst

- 200g Bio-Spaghetti ¹
- 250g Hähnchenstreifen italienische Art
- 250g Kirschtomaten
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 200g Babyspinat (ungewaschen)
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Küchenwaage
- Küchenreibe
- Sieb

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

Kochtipp

Das Wasser für die Pasta kann auch im Wasserkocher aufgeköcht werden, um Zeit zu sparen.

Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 714kcal, Fett 22.1g, Kohlenhydrate 84.6g, Eiweiß 40.2g



1. Pasta kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und 6-8Min. kochen, bis die **Pasta** annähernd bissfest ist.



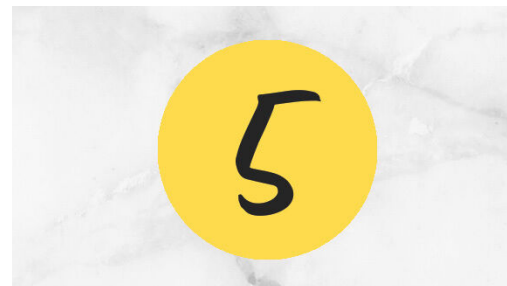
4. Spinat zugeben

Den **Spinat** zur **Pasta** ins kochende Wasser geben und ca. 1Min. mitkochen, bis der **Spinat** zusammengefallen und die **Pasta** bissfest ist. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** und den **Spinat** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



2. Fleisch braten

Die **Hähnchenstreifen** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1TL Olivenöl bei starker Hitze 2-3Min. anbraten. Die **Kirschtomaten** mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer zugeben und 1-2Min. mitbraten.



5. Pasta & Sauce mischen

Die **Pasta** und den **Spinat** mit der **Tomatensauce** vermengen und je nach gewünschter Konsistenz esslöffelweise **Pastawasser** zugeben.



3. Sauce ansetzen

3EL Pastawasser abschöpfen und mit dem **Tomatenmark** in die Pfanne geben. Die **Sauce** 1-2Min. weiterköcheln lassen, bis die **Tomaten** weich sind und das **Fleisch** gar ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Anrichten & servieren

Die **Hähnchen-Spinat-Pasta** mit dem **Käse** garniert servieren.