



Pesto-Tortellini mit Hähnchenwürfeln

fruchtig-fein mit Birne, Lauch und Walnüssen



30-40min



2 Personen

Legenden besagen, die Tortellini seien dem Bauchnabel der Venus nachempfunden. Als sich die Göttin der Liebe mit Jupiter in einem Wirtshaus traf, spähte ein Koch durchs Schlüsselloch und war so beeindruckt von ihrer Schönheit, dass er ihr zu Ehren die Tortellini formte. Mythos hin oder her, schön sind die Nudeln allemal, vor allem, wenn sie mit zartem Hähnchen, fruchtiger Birne und knackigen Walnüssen serviert werden!

Was du von uns bekommst

- 2 Birnen
- 1 Päckchen Walnusskerne ^{1,3,7}
- 250g Pesto-Tortellini ^{1,3,7}
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Packung geschnittener Lauch
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 10g Basilikum

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Weizenmehl ¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 839kcal, Fett 33.8g, Kohlenhydrate 32.4g, Eiweiß 48.1g



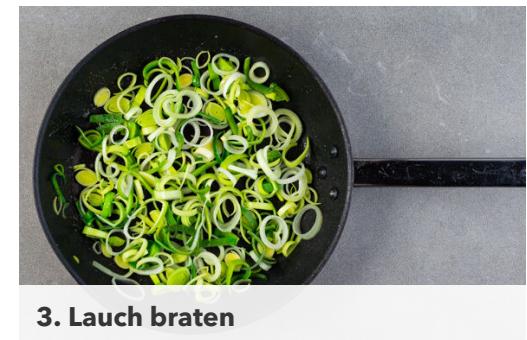
1. Zutaten vorbereiten

Die **Birnen** schälen, entkernen und in 2-3cm große Würfel schneiden. Die **Walnüsse** grob hacken. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen.



2. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen, in mundgerechte Würfel schneiden und mit 1EL Mehl vermengen, dann in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. rundum goldbraun anbraten. Das **Fleisch** soll noch nicht durchgaren. Auf einem Teller beiseitestellen.



3. Lauch braten

Den **Lauch** in derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze ca. 3Min. anbraten, dabei ab und an umrühren.



4. Tortellini kochen

Nebenher die **Tortellini** in das kochende Wasser geben und in 4-5Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



5. Sauce fertigstellen

Den **Lauch** mit 200ml heißem Wasser und 1EL Essig ablöschen. Die **Birnen** und die **1/2 des Brühgewürzes** unterrühren, das **Fleisch** dazugeben und alles abgedeckt ca. 5Min. köcheln lassen, bis das **Fleisch** durch und die **Sauce** etwas eingedickt ist. Ggf. etwas Wasser nachgießen. Vom Herd nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und die **Tortellini** untermengen.



6. Garnitur vorbereiten

Inzwischen den **Käse** fein reiben. Die **Basilikumblätter** abzupfen und grob zerrupfen. Die **1/2 des Basiliks** in die Pfanne geben, alles gut vermengen und 1-2Min. durchwärmen. Die **Tortellini-Hähnchen-Pfanne** auf Teller verteilen, mit den **Walnüssen**, dem **Käse** und dem **Basilikum** garnieren und servieren.