



Pesto-Tortellini mit Hähnchenwürfeln

fruchtig-fein mit Birne, Lauch und Walnüssen



30-40min



3-4 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

- 3 Birnen
- 2 Päckchen Walnusskerne ¹⁵
- 500g Pesto-Tortellini ^{1,3,7}
- 2 Packungen Hähnchenbrustfilet
- 2 Packungen geschnittener Lauch
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 20g Basilikum

Was du zu Hause benötigst

- 1-2EL Weizenmehl ¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- großer Topf
- große 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 787kcal, Fett 31.2g, Kohlenhydrate 25.8g, Eiweiß 47.6g



1. Zutaten vorbereiten

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



4. Tortellini kochen

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



2. Fleisch braten

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



5. Sauce fertigstellen

Den **Lauch** mit 300ml heißem Wasser und 2EL Essig ablöschen. Die **Birnen** und das **Brühgewürz** 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.



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.



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.