MARLEY SPOON

Pasta mit Hähnchen und Gemüse

in aromatischem Tomaten-Oliven-Pesto

ca. 20min 1 Portion

An fertigem Pesto aus dem Glas ist überhaupt nichts auszusetzen. Im Gegenteil: Wir lieben unser Tomaten-Oliven-Pesto, das wir dir im praktischen Becher senden. Aber trotzdem darf man es ja noch ein bisschen verfeinern, oder? Wir mixen heute ein paar frische Tomatenstücke unter unser Pesto und machen es so noch saftiger. Serviert wird es dann mit Vollkornpasta und saftigen Hähnchenwürfeln. Lecker!

Was du von uns bekommst

- 200g Bio-Vollkornfusilli [1]
- 1 Pck. gewürfelte Hähnchenbrust
- 450g Spaghetti-Gemüsemix
- 1 Tomate
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Becher Tomaten-Oliven-Pesto
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt [2]

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2).

Kann Spuren enthalten von: Eier, Senf, Sojabohnen

Nährwertangaben pro Portion
Energie 910kcal, Fett 32.8g, Kohlenhydrate 98.4g, Eiweiß 49.0g

1. Pasta kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **½ der Pasta** zum Kochen bringen. Die **½ der Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7–9Min. bissfest kochen. Ca. **200ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

2. Zutaten braten

Das **Fleisch** trocken tupfen und in einer mittelgroßen Pfanne mit 2TL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 1–2Min. anbraten. Die **½ des Spaghetti-Gemüsemixes** zum **Fleisch** in die Pfanne zugeben und bei starker Hitze 2–4Min. braten, bis das **Gemüse** weich wird.

3. Sauce pürieren

Inzwischen die **Tomate** grob würfeln. Den **Knoblauch** schälen. Beides in ein hohes Gefäß geben und mit der **½ des Pestos**, **2EL Pastawasser** und 1TL hellem Essig zu einer glatten **Sauce** pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Wer mag, kann auch mehr **Pesto** verwenden.

4. Sauce erhitzen

Die Hitze in der Pfanne reduzieren. Die **Sauce** und **150ml Pastawasser** unter das **Fleisch** und das **Gemüse** heben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Köcheln, bis die **Sauce** heiß ist.

5. Fertigstellen & servieren

Die **Pasta** in die Pfanne geben und unterheben, ggf. mehr **Pastawasser** zugeben. Den **Käse** darüber verteilen und die **Pastapfanne** mit etwas (frisch gemahlenem) Pfeffer garniert servieren.

6. Lunch oder Brunch?

Den übrigen Gemüsemix für eine schnelle Beilage am nächsten Tag einfach braten und mit dem restlichen Pesto verfeinern. Wer mag, kann auch ein Spiegelei dazu braten und das Gericht als herzhaftes Frühstück genießen.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**