MARLEY SPOON



RS Schnelle Hähnchen-Pasta

mit Basilikum-Walnuss-Pesto und Salat

ca. 20min 1 Portion

Saftig angebratene Hähnchenbrustwürfel treffen auf leckere Penne-Nudeln, umhüllt von einem intensiv-aromatischen Basilikum-Walnuss-Pesto. Ein wunderbar cremiger und nussiger Genuss! Abgerundet wird das schnelle Gericht durch einen frischen Salat. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 200g Bio-Penne [1]
- 10g Basilikum
- 25g Walnusskerne [4]
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt [2]
- 1 Pck. gewürfelte Hähnchenbrust
- 50g gemischter Salat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig [3]

Küchenutensilien

- kleiner Topf
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sieb

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

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2), **Schwefeldioxid und Sulphite** (3), **Schalenfrüchte** (4).

Kann Spuren enthalten von: Eier, Senf, Sojabohnen

Nährwertangaben pro Portion
Energie 1065kcal, Fett 61.4g, Kohlenhydrate 78.6g, Eiweiß 50.3g

1

1. Pesto zubereiten

In einem kleinen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Inzwischen das **Basilikum samt Stängeln** grob schneiden und mit den **Walnüssen**, dem **Käse** und 2EL Olivenöl in einem hohen Gefäß pürieren. Das **Pesto** mit Salz und Pfeffer abschmecken. **100g Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7–9Min. bissfest kochen.

2

2. Fleisch braten

Inzwischen das **Fleisch** trocken tupfen und in einer mittelgroßen Pfanne mit 2TL Olivenöl bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Rühren in ca. 3Min. goldbraun und gar braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Schüssel 2TL Olivenöl und ½EL Balsamicoessig mit je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren.

3

3. Pasta fertigstellen

Mit einer Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die **Pasta** und das **Pesto** zum **Fleisch** in die Pfanne geben und alles gut vermengen. Dabei nach Bedarf etwas **Kochwasser** zugeben. Die **Pasta** ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Den **Salat** mit dem **Dressing** mischen und zur **Pasta** servieren.



4. Jetzt bewerten!

Dein Feedback ist wichtig, denn es hilft uns, unsere Rezepte und unser Angebot zu verbessern und mehr von dem zu liefern, was du liebst. Also sei nicht schüchtern – bewerte jedes Rezept, das du aus unserem Menü ausprobiert hast!



5. Hat es dir geschmeckt?

Großzügigkeit ist eine tolle Sache und gutes Essen will geteilt werden! Schicke deinen Freunden ein köstliches Geschenk und lade sie über deinen Account zu Marley Spoon ein – sie erhalten dann ein besonderes Willkommensangebot und du bekommst von uns eine kleine Belohnung, wenn sich deine Freunde über deine Einladung anmelden!



6. Ein Extra gefällig?

Kennst du schon die köstlichen Leckereien aus unserem Markt? Dort findest du erfrischende Getränke, feine **Desserts** oder Zutaten für einen bunten Beilagensalat. So machst du deine nächste Mahlzeit zu etwas ganz Besonderem!