MARLEY SPOON



Schnelle Hähnchen-Pasta

mit Tomaten und Walnuss-Basilikum-Pesto

20-30min 6 Portionen

Nudeln mit Pesto – eine Kombi mit beinahe endlosen Variationen. Heute gibt es zur leckeren Pasta ein selbst gemachtes Basilikumpesto mit Walnüssen und zarten Hähnchenwürfeln. Die Nüsse geben dem Pesto eine ganz besondere Note und harmonieren wunderbar mit den fruchtigen Kirschtomaten. Ein echter Hit für die ganze Familie!

Was du von uns bekommst

- 3 Pck. gewürfelte Hähnchenbrust
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 600g Bio-Penne [1]
- 75g Walnusskerne [3]
- 20g Basilikum
- 10g Basilikum
- 3 Pck. Hartkäse, gehobelt [2]
- 750g Kirschtomaten

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- große 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), **Schalenfrüchte** (3).

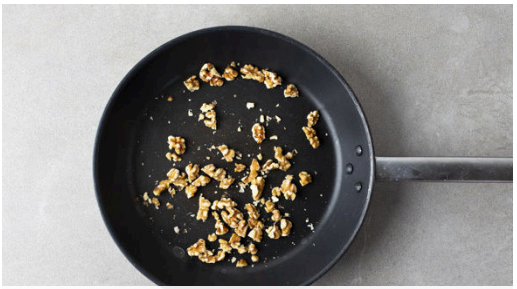
Kann Spuren enthalten von: Eier, Senf, Sojabohnen

Nährwertangaben pro Portion
Energie 834kcal, Fett 35.0g, Kohlenhydrate 81.6g, Eiweiß 46.5g



1. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** trocken tupfen und mit 3EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen.



2. Walnüsse anrösten

Die **Walnüsse** grob hacken und in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1–2Min. anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen, die Pfanne aufbewahren.



3. Pesto zubereiten

Das **Basilikum samt Stängeln** grob schneiden und in ein hohes Gefäß geben. Die **½ des Käses** und **¾ der Walnüsse** zu dem **Basilikum** geben und alles mit 4EL Olivenöl mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 6–8EL Wasser dazugeben, das **Pesto** sollte schön cremig sein.



4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7–9Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher **250ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen, zurück in den Topf geben und warm stellen. Die **Kirschtomaten** halbieren.



5. Fleisch braten

Die **Zwiebeln** in der Pfanne mit 3EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2–3Min. anbraten. Das **Fleisch** und den **Knoblauch** dazugeben und 2–3Min. mitbraten. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen, die **Kirschtomaten** untermengen und weitere 1–2Min. braten.



6. Pasta fertigstellen

Die **Pasta** im Topf mit dem **Pesto** und **etwas Pastawasser** vermengen, bis alles gut vermischt ist. Auf Teller verteilen und die **Hähnchen-Tomaten-Pfanne** darauf anrichten. Mit dem **restlichen Käse** und den **restlichen Walnüssen** garnieren und servieren.