



## Pasta mit Hähnchen und Trauben

in Basilikum-Spinat-Pesto mit Mandeln



ca. 25min



2 Personen

Was grünt so grün auf deinem Teller und lässt ganz unmissverständlich den Frühling einziehen? Ganz richtig, unsere leckeren Spaghetti mit feinem Mandel-Kräuter-Spinat-Glücksgefühlepesto und Hähnchenwürfeln! Der besondere Clou und zudem geheimnisvoller Farblecks: Trauben. Ja, Trauben – die passen überaus gut in diese heftig aromatische Kreation unserer Köchin Elisabeth, die mit ihren Experimenten stets neue Horizonte eröffnet.



### Was du von uns bekommst

- 250g Spaghetti <sup>1</sup>
- 1 Knoblauchzehe
- 20g Basilikum & Petersilie
- 1 Stückchen Hartkäse <sup>3,7</sup>
- 1 Päckchen Mandelblättchen <sup>15</sup>
- 1 Packung Babyspinat
- 1 Packung rote Weintrauben
- 1 Packung gewürfelte Hähnchenbrust

### Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

### Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- 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 878kcal, Fett 30.6g, Kohlenhydrate 95.7g, Eiweiß 50.8g



#### 1. Kräuter schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Den **Knoblauch** schälen und halbieren. Das **Basilikum** und die **Petersilie** **samt Stängeln** grob schneiden. Den **Käse** fein reiben.



#### 4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher ca. **250ml Kochwasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



#### 2. Pesto zubereiten

Das **Basilikum**, die **Petersilie**, die **Mandeln**, die **1/2 des Käses**, **1 Handvoll Spinat** und den **Knoblauch** mit 3EL Wasser, 2EL Olivenöl und 1/2TL Salz in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einem **Pesto** pürieren.



#### 5. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen, mit **2TL Pesto** vermengen und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze ca. 3Min. anbraten. Mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen. Die **Trauben**, 2EL Wasser und das **restliche Pesto** dazugeben und weitere 2-3Min. braten, bis das **Fleisch** gar ist.



#### 3. Weintrauben vorbereiten

Die **Trauben** abzupfen.



#### 6. Spinat unterheben

Die **Pasta** mit dem **Fleisch**, den **Trauben** und dem **Pesto** vermengen. Nach Geschmack etwas **Kochwasser** dazugeben, um die **Sauce** cremiger zu machen. Den **restlichen Spinat** unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Pasta** auf tiefe Teller verteilen, den **restlichen Käse** darüberstreuen und servieren.