



Hähnchen-Pasta mit Birne

und feinem Pistazienpesto



20-30min



2 Personen

Pasta mit Birne?! Sei unbesorgt: Die Süße der Birne harmoniert wunderbar mit dem aromatischen Pesto aus Basilikum, Thymian, Käse und Pistazien. Mit zartem Huhn und bester italienischer Pasta hast du im Nu ein Schlemmermahl zubereitet, von dem deine Lieben noch lange schwärmen werden!

- 250g Torchiette ¹
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück italienischer Hartkäse ⁷
- 25g Basilikum & Thymian
- 2 Päckchen Pistazienkerne ¹⁵
- 1 Packung Babyspinat
- 1 Birne
- 1 Packung gewürfelte Hähnchenbrust

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

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

Allergene
Gluten (1), Milch (7), Nüsse (15). Kann
Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 885kcal, Fett 27.9g,
Kohlenhydrate 104.2g, Eiweiß 49.4g



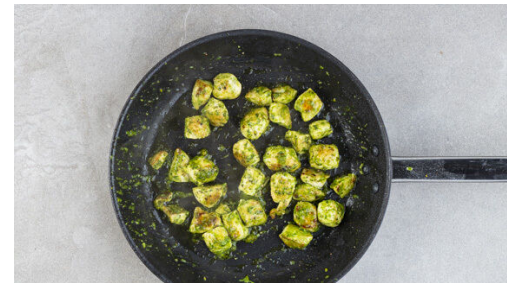
In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Den **Knoblauch** schälen. Den **Käse** reiben. Die **Kräuter** ggf. abzupfen, grob schneiden und mit dem **Knoblauch**, der **1/2 des Käses**, den **Pistazien**, **1 Handvoll Spinat**, 2-3EL Wasser, 2EL Olivenöl, 1EL Essig und 1/2TL Salz in einem hohen Gefäß zu einem glatten **Pesto** pürieren.



Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 6-8Min. bissfest kochen. Mit dem Messbecher etwas **Kochwasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



Die **Birne** vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden.



Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und mit **1TL Pesto** vermengen. In der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 4-5Min. rundum anbraten, bis das **Fleisch** goldbraun und gar ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.



In einer mittelgroßen Pfanne 50ml Wasser mit 2EL Essig und **1TL Pesto** erwärmen. Die Flüssigkeit soll sanft sprudeln, aber nicht kochen. Die **Birnenwürfel** mit 1 Prise Salz und Pfeffer in das **Pestowasser** geben und abgedeckt in 2-3Min. bissfest ziehen lassen. Vorsichtig in ein Sieb abgießen und auf einem Teller beiseitestellen. Die Pfanne auswaschen.



Die **Pasta** in dem Topf mit dem **restlichen Pesto** vermengen, dabei nach Bedarf etwas **Kochwasser** hinzufügen. Den **restlichen Spinat** unterheben. Die **Pasta** mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Teller verteilen. Mit dem **Hähnchen**, den **Birnen** und dem **restlichen Käse** garnieren und servieren.