

Hähnchen im Speckmantel

auf Pasta mit Petersilienpesto



30-40min



3-4 Personen

Fleischliebhaber aufgepasst: Das zarte Hähnchenfleisch wird mit Speck ummantelt im Ofen gebacken – da läuft einem das Wasser schon beim Kochen im Munde zusammen. Dazu gibt es feine Pasta mit einem würzigen Petersilien-Käse-Pesto. Lasst es euch schmecken!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Packung Baconscheiben
- 500g Tagliatelle 1
- 3 Stück Hartkäse 7
- 20g frische Petersilie
- 1 Päckchen Kräuter der Provence

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- großer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Sieb
- 4 Schaschlikspieße

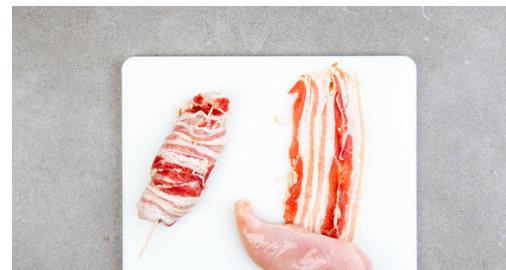
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 819kcal, Fett 25.4g, Kohlenhydrate 91.9g, Eiweiß 53.6g



1. Hähnchen in Speck wickeln

Den Backofen auf 190°C Umluft (210°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und jeweils längs halbieren, dann mit den **Baconscheiben** leicht überlappend einwickeln und mit je 1 Schaschlikspieß fixieren.



4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen und beiseitestellen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



2. Fleisch anbraten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Währenddessen die **Hähnchen-Bacon-Rollen** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze rundum in 3-4Min. knusprig anbraten.



3. Fleisch fertig garen

Die **Hähnchen-Bacon-Rollen** in eine Auflaufform legen und im Ofen 7-8Min. garen, bis das **Fleisch** durch ist. Je nach Dicke des **Fleisches** kann die Garzeit variieren.



5. Pesto zubereiten

Den **Käse** fein reiben. Die **Petersilie** samt **Stängeln** grob hacken. Den **Käse** mit ca. **3/4 der Petersilie, 1-2EL Provence-Kräutern, 2EL Olivenöl, 6EL Wasser und 1-2EL Pastawasser** in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer glatt pürieren. Das **Pesto** mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.



6. Pesto untermischen

Die **Pasta** mit dem **Pesto** vermengen, dabei nach Bedarf etwas **Pastawasser** zugeben. Die Schaschlikspieße aus dem **Fleisch** ziehen und die **Hähnchen-Bacon-Rollen** ggf. in 1-2cm dicke Scheiben schneiden. Das **Fleisch** auf der **Pasta** anrichten und mit der **restlichen Petersilie** garniert servieren.