



## Hähnchenpasta mit Paprikapesto

mit Zucchini und Rucola



20-30min



3-4 Personen

Nein, ein Pesto muss nicht immer grün sein! Wir sehen heute rot, und zwar in der pikant-fruchtigen Variante eines Paprikapestos. Vereint mit sonnengetrockneten Tomaten entsteht eine aromatische Sauce, die sich verliebt an die attraktiven Torchiette schmiegt. Die gedrehte Form hat nämlich den Effekt, dass das Pesto besonders gut an den Nudeln haften bleibt. Ziemlich clever, aber wir wissen ja, dass „amore“ durch den Magen geht.



- 500g Tortichette <sup>1</sup>
- 2 rote Paprika
- 2 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Packungen getrocknete Tomaten
- 2 Päckchen Sonnenblumenkerne
- 2 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 2 Packungen Hähnchenbrustfilet
- 100g Rucola

- Salz
- Olivenöl
- Essig

- großer Topf
- 2 große Pfannen
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

Energie 899kcal, Fett 29.9g,  
Kohlenhydrate 103.2g, Eiweiß 51.0g



#### 4. Fleisch & Zucchini braten



**2. Paprika braten**

## 2. Paprika braten

## 5. Pasta kochen



**3. Pesto zubereiten**

### 3. Pesto zubereiten

## 6. Fertigstellen & servieren

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an. [!\[\]\(56549452e01ca28bdf2500ced9653143\_img.jpg\)](#) [!\[\]\(235f8f87c36d896db1ddff2848125c86\_img.jpg\)](#) [!\[\]\(4c4afa2dcab95991c60f31fce713d641\_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**