



Spaghetti mit Hähnchen und Feta

und würzigem Paprika-Rauchmandel-Pesto



ca. 30min



2 Personen

Seid ihr bereit für einen neuen Star am Pasta-Himmel? Selbst die strengsten Kritiker geraten heute ganz aus dem Häuschen: Paprika, Knoblauch und Tomaten werden im Ofen geröstet und erst, wenn sich ihr volles Aroma entwickelt hat, dürfen sie mit frischem Basilikum und geräucherten Mandeln in ein oscarreifes Pesto verwandelt werden. Zartes Hähnchenschenkelfleisch und cremig-zitroniges Fetatopping vollenden das Debüt. Grandios!

- 1 rote Paprika
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 250g Spaghetti ¹
- 1 Packung
Hähnchenschenkelfilet
- 10g Basilikum
- 25g Rauchmandeln ¹⁵
- 50g Fetakäse ⁷

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

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

Energie 1067kcal, Fett 45.4g,
Kohlenhydrate 105.1g, Eiweiß 59.4g



1. Gemüse rösten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Paprika** halbieren und entkernen. Die **Zitronenschale** abreiben, **eine Zitronenhälfte** in Spalten schneiden. Die **Paprika** und die **Tomaten** mit 2EL Olivenöl, 1/2TL Salz und 1 Prise Pfeffer vermengen, mit den **Zitronenspalten** und dem **Knoblauch samt Schale** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 17-20Min. im Ofen rösten.



4. Pesto zubereiten

Das **Gemüse** aus dem Ofen holen, den **Knoblauch** schälen. Die **übrige Zitronenhälfte** auspressen. Die **1/2 des Basilikums**, die **1/2 der Mandeln**, die **1/2 des Fetas**, den **Knoblauch**, **1TL Zitronensaft**, die **Paprika**, die **Tomaten** und **2EL Pastawasser** mit einem Stabmixer cremig pürieren. Mit Salz, Pfeffer und **Zitronensaft** abschmecken und mit dem **Fleisch** vermengen.

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



2. Pasta kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, dabei ca. **200ml Pastawasser** auffangen. Die **Pasta** abtropfen lassen und zurück in den Topf geben.



5. Topping vorbereiten

Die **übrigen Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und grob schneiden. Die **restlichen Mandeln** grob hacken. Den **restlichen Feta** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln und mit der **Zitronenschale**, dem **Basilikum**, den **Mandeln** und 1EL Olivenöl vermengen.



3. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen, großzügig mit Salz und Pfeffer würzen und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 3–5Min. goldbraun anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen, das **Fleisch** etwas abkühlen lassen, in Tranchen schneiden und zurück in die Pfanne geben.



6. Pasta fertigstellen

Das **Fleisch** und das **Pesto** zu der **Pasta** in den Topf geben und alles gut vermischen. Ggf. **100-125ml Pastawasser** unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Pasta** und das **Fleisch** auf tiefe Teller verteilen, mit dem **Feta-Topping** garnieren und mit den **Zitronenspalten** servieren.