



Torchiette mit Hähnchenstreifen

mit Tomaten und Walnuss-Basilikum-Pesto



20-30min



2 Personen

Nudeln mit Pesto – eine Kombi mit beinahe endlosen Variationen. Heute gibt es zur leckeren Pasta ein selbst gemachtes Basilikumpesto mit Walnüssen und zarten Hähnchenstreifen. Die Nüsse geben dem Pesto eine ganz besondere Note und harmonieren wunderbar mit den fruchtigen Kirschtomaten. Ein echter Hit für die ganze Familie!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 250g Torchiette¹
- 50g Walnusskerne¹⁵
- 10g Basilikum
- 1 Stück italienischer Hartkäse⁷
- 250g Kirschtomaten

Was du zu Hause benötigst

- Salz und 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), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

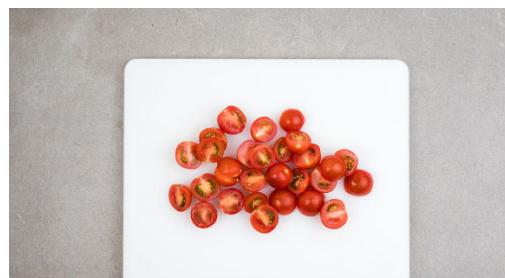
Nährwertangaben pro Portion

Energie 1020kcal, Fett 42.5g, Kohlenhydrate 103.2g, Eiweiß 51.6g



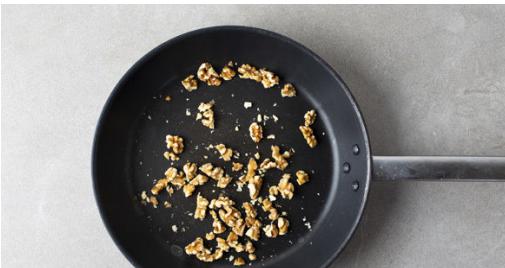
1. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** trocken tupfen und anschließend in ca. 1cm breite und ca. 5cm lange Streifen schneiden. Mit 1EL Olivenöl sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen.



4. Tomaten schneiden

Die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 6-8Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher **100ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen, zurück in den Topf geben und warm stellen.



2. Walnüsse anrösten

Die **Walnüsse** grob hacken und in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abköhlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen, die Pfanne aufzubewahren.



5. Fleisch braten

Die **Zwiebeln** in der Pfanne mit 1TL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Das **Fleisch** und den **Knoblauch** dazugeben und 2-3Min. mitbraten. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen, die **Kirschtomaten** untermengen und weitere 1-2Min. braten.



3. Pesto zubereiten

Das **Basilikum samt Stängeln** grob schneiden und in ein hohes Gefäß geben. Den **Käse** fein reiben. Die **1/2 des Käses** und **3/4 der Walnüsse** zu dem **Basilikum** geben und alles mit 1-2EL Olivenöl mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 3-4EL Wasser dazugeben, das **Pesto** sollte schön cremig sein.



6. Pasta fertigstellen

Die **Pasta** im Topf mit dem **Pesto** und dem **Pastawasser** vermengen. Auf Teller verteilen und die **Hähnchen-Tomatent-Pfanne** darauf anrichten. Mit dem **restlichen Käse** und den **restlichen Walnüssen** garnieren und servieren.