



Schnelle Paprika-Hähnchen-Penne

mit aromatischem Trüffel-Spinat-Pesto



ca. 25min



3-4 Personen

Wenn es mal wieder etwas schneller gehen muss, aber unser verwöhnter Gaumen keine Kompromisse eingehen will, ist dieses Pastagericht die richtige Wahl! Während die Penne im Topf vor sich hin sprudelt, zaubern wir ein delikates Pesto aus gerösteten Sonnenblumenkernen, Babyspinat, würzigem Käse und Trüffelöl. Dazu braten wir Tomaten, Paprikastreifen und zartes Hähnchen in der Pfanne – et voilà: Es ist angerichtet!

- 500g Penne ¹
- 2 gelbe Paprika
- 5 Tomaten
- 2 Packungen
Hähnchenbrustfilet
- 50g Sonnenblumenkerne
- 3 Stücke italienischer Hartkäse ⁷
- 2 Knoblauchzehen
- 100g Babyspinat
- 2 Päckchen Trüffelöl

- 2EL Butter ⁷
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- großer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Sieb

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

Energie 945kcal, Fett 34.7g,
Kohlenhydrate 102.6g, Eiweiß 52.2g



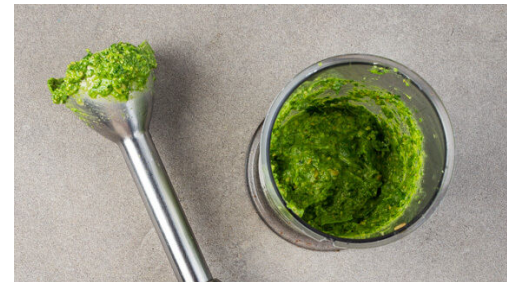
In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Tomaten** in 1-2cm große Stücke schneiden. Das **Fleisch** trocken tupfen, in ca. 2cm große Würfel schneiden und mit je 1/2TL Salz und Pfeffer würzen.



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



Die **Sonnenblumenkerne** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Das **Fleisch** in der Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 3-4Min. goldbraun anbraten.



Den **Käse** fein reiben. Den **Knoblauch** schälen, grob würfeln und mit dem **Käse**, der **1/2 des Spinats** und den **Sonnenblumenkernen** in ein hohes Gefäß geben. Das **Trüffelöl**, 2EL Olivenöl und 2EL hellen Essig zugeben und mit einem Stabmixer cremig pürieren. Das **Pesto** mit Salz und Pfeffer abschmecken und ggf. 1-2EL Wasser hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist



Die **Paprika** und die **Tomaten** mit 1 kräftigen Prise Pfeffer in die Pfanne geben und 8-10Min. mitbraten, bis das **Gemüse** gar ist, dabei gelegentlich umrühren.



Den **restlichen Spinat**, die **Pasta** und 2EL Butter zu dem **Gemüse** in die Pfanne geben und gut vermengen. Löffelweise **Pastawasser** zugeben, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist, dann **3/4 des Pestos** einrühren. Die **Pasta** mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Teller verteilen und mit dem **restlichen Pesto** garniert servieren.