



Italienische Farfalle mit

Erbsen, Speck und knusprigem Hühnchen

20-30Min. 2 Personen

Wir haben Schmetterlinge im Bauch. Diese kleinen, italienischen Klassiker haben uns mit einer Sauce aus frischen Käutern, fein gewürfeltem Speck und Erbsen total den Kopf verdreht. Richtet das knusprig gebratene Stück Maishühnchenbrust darauf an und ihr werdet wissen, wovon wir sprechen.

Was du von uns bekommst

- 20g Butter ⁷
- 80g Baconscheiben
- 2 Maishähnchen Supreme aus französischer Freilandhaltung
- 200g Farfalle ¹
- Kräuter-Mix: 20g frischer Basilikum ; 20g frische Minze
- 350g frische Erbsen
- 1 unbehandelte Zitrone

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backofen mit Umluftfunktion
- große Pfanne
- Küchenreibe
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 840.0kcal



1. Gemüse vorbereiten

Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser für die Pasta zum Kochen bringen. Kräuter waschen und grob hacken. Erbsen pullen. Zitrone waschen, trocken reiben, Schale abreiben und Saft auspressen, getrennt voneinander beiseitestellen.



4. Fleisch garen

Pfanne mit 2EL Öl auf mittlere Stufe erhitzen und das Huhn auf beiden Seiten ca. 2-3Min. goldbraun braten. Nun mit Salz und Pfeffer würzen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech oder in eine Auflaufform geben und im Ofen ca. 12-15Min. gar backen.



2. Fleisch vorbereiten

Das Fleisch kurz unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Bacon in dünne Streifen schneiden.



3. Nudeln kochen

Sobald das Wasser kocht, die Nudeln hineingeben und ca. 8Min. vorkochen, dann die Erbsen zugeben und 2Min. mitkochen. Das Wasser abgießen und beides in einem Sieb abtropfen lassen.



5. Sauce zubereiten

Inzwischen die Kräuter mit 2EL Öl fein pürieren. Mit 1TL Zitronensaft, 2TL der Schale, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Bacon in der Pfanne, in der das Huhn angebraten wurde, knusprig braten und anschließend die Butter zugeben.



6. Nudeln fertigstellen

Abgetropfte Nudeln und Erbsen zum Bacon in die Pfanne geben, kurz erhitzen und mit Minzpesto abschmecken, evtl. mit mehr Salz/Pfeffer nachschmecken. Fleisch aufschneiden, auf der Pasta anrichten und servieren.