

MARLEY SPOON



Pasta mit Hühner-Spießchen

und "Pesto Rosso"



20-30min



2 Personen

Heute in der Box: Zarte Hühner-Spieße mit Pasta und mediterranem Pesto Rosso. Pesto ist doch immer eine gute Idee - das meinten auch schon die alten Römer. Die aßen ihr Brot nämlich am liebsten mit einer würzigen Paste, die unserem klassischen Pesto sehr ähnlich ist. Das rote Pesto ist mindestens genauso lecker wie die grüne Variante. Durch getrocknete Tomaten wird das Pesto noch fruchtiger und...

Was du von uns bekommst

- Holzspieße
- Spaghetti ¹
- Hühnerbrust
- Basilikum
- mediterrane Gemüsemischung
- getrocknete Tomaten ¹²
- Haselnüsse ¹⁵
- Knoblauchzehe
- Gran Biraghi Hartkäse ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Küchenreibe
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb
- Stabmixer

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 828.0kcal, Fett 27.5g, Eiweiß 47.0g, Kohlenhydrate 95.3g



1. Huhn marinieren

Das **Fleisch** in 1-2cm kleine Stücke schneiden. Dann die Stücke in einer Schüssel mit 1EL Öl und 1EL der **Gewürzmischung** marinieren. Die **Fleischstücke** auf die **Holzspieße** ziehen und bis zum Braten ziehen lassen. Einen mittleren Topf mit 1TL Salz und Wasser zum Kochen bringen.



4. Pesto mixen

Inzwischen die **getrockneten Tomaten**, **Käse**, eine halbe **Knoblauchzehe** und die **Nüsse** mit 4-5EL Pastawasser und 1EL Öl vermengen. Dann in einem hohen, schmalen Gefäß mit dem Stabmixer pürieren. Evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Pesto vorbereiten

Die **getrockneten Tomaten** grob zerschneiden. Den **Käse** fein reiben und die **Haselnüsse** grob hacken. Die **Knoblauchzehe** schälen und halbieren.



5. Spieße braten

Eine große Pfanne auf mittlere Stufe erhitzen und die **Spieße** von allen Seiten ca. 8Min. knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



3. Spaghetti kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Spaghetti** nach Packungsangabe bissfest garkochen. Anschließend abgießen, dabei das Pastawasser auffangen und zugedeckt warm halten.



6. Anrichten

Zum Schluss den **Basilikum** abzupfen und grob hacken, dann die **Pasta** mit dem **Pesto** und dem **Basilikum** vermengen, evtl. 2-3EL Pastawasser zugeben, falls es zu trocken ist. Die **Spieße** auf den **Spaghetti** anrichten.