

# MARLEY SPOON



## Pasta mit Hühner-Spießchen

und "Pesto Rosso"



20-30min



4 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

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

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Sieb
- Stabmixer

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

### Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 827.0kcal, Fett 27.8g, Eiweiß 46.7g, Kohlenhydrate 94.9g



**1. Huhn marinieren**

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



**4. Pesto mixen**

Inzwischen die **getrockneten Tomaten**, **Käse**, eine **Knoblauchzehe** und die **Nüsse** mit 6-7EL Pastawasser und 1-2EL 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 **Knoblauchzehen** 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. 4-5EL Pastawasser zugeben, falls es zu trocken ist. Die **Spieße** auf den **Spaghetti** anrichten.