



Torchiette mit Hendlstreifen

und Walnuss-Basilikum-Pesto



20-30min



2 Personen

Nudeln mit Pesto - diese Kombi ist vielfältiger, als man denkt! Denn wir kombinieren italienische Torchiette mit zarten Hendlstreifen und einem selbstgemachtem Basilikumpesto mit Walnüssen. Die Nüsse geben dem Pesto eine besondere Note, die wunderbar mit den fruchtigen Kirschtomaten harmonieren. Das schnelle Pastagericht steckt voller Geschmack und ist ein echter Hit für die ganze Familie!

Was du von uns bekommst

- Torchiette ¹
- frische Basilikum
- Hühnerbrust
- Walnüsse ¹⁵
- Gran Biraghi Hartkäse ⁷
- Cherrytomaten
- Knoblauchzehe
- Zwiebel

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

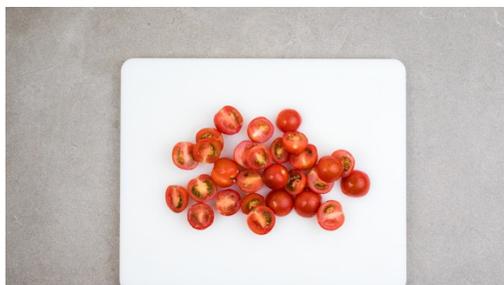
Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 957.0kcal, Fett 40.4g, Eiweiß 43.5g, Kohlenhydrate 101.1g



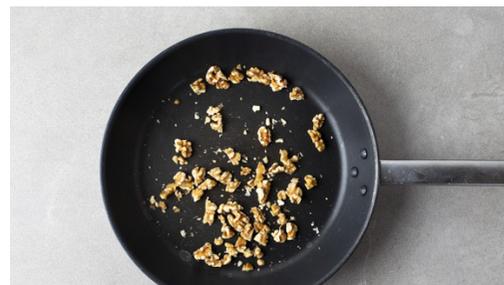
1. Huhn marinieren

Das **Huhn** in 1cm breite und ca. 5cm lange Streifen schneiden und mit 1EL Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen. **Zwiebel** und **Knoblauch** schälen. **Zwiebel** halbieren und fein würfeln, **Knoblauch** fein hacken. Einen großen Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen.



4. Kirschtomaten schneiden

Die **Kirschtomaten** halbieren. Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** darin ca. 6Min. al dente kochen. **100ml Pastawasser** abschöpfen, dann durch ein Sieb abgießen und warm stellen.



2. Walnüsse rösten

Die **Walnüsse** in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 2-3Min. leicht anrösten. Aus der Pfanne nehmen und Pfanne aufheben. **Nüsse** anschließend grob hacken.



5. Huhn braten

Inzwischen die Pfanne mit 1TL Öl mittelhoch erhitzen. **Zwiebeln** darin 2-3Min. anbraten, dann **Hendelstreifen** und **Knoblauch** dazu geben und ca. 2-3Min. scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Kirschtomaten** hinzugeben und weitere ca. 1-2Min. bei mittlerer Hitze mit braten.



3. Pesto zubereiten

Das **Basilikum** halbieren und mit Stängeln in ein hohes Gefäß geben. Den **Käse** fein reiben. Die **Hälfte 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. 3-4EL Wasser dazu geben damit es cremig ist.



6. Pasta fertigstellen

Zum Schluss die **Pasta** mit dem **Pesto** und **Pastawasser** vermengen, nach Bedarf mehr Wasser hinzufügen, **Hendelstreifen** und **Kirschtomaten** darüber geben und mit dem **restlichen Käse** und **restlichen Walnüssen** nach Wunsch bestreuen.