



Caesar Salad Pasta

mit zarter Hähnchenbrust und Kapern



20-30min



2 Personen

Diese Kombination hat uns einfach umgehauen, so gut ist sie! Die feinen Tagliatelle werden mit der köstlich-cremigen, käsigen Caesar-Salad-Sauce, saftigen Hähnchenstücken und knackigem Romanasalat vermischt, fruchtig-würzige Kapern geben den Grundton vor. Seid gewarnt - ihr werden den Teller abschlecken!

Was du von uns bekommst

- 250g Tagliatelle ¹
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Packung Romanasalat
- 10g frische Petersilie
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Stück italienischer Hartkäse ⁷
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Kapern
- 1 Päckchen mittelscharfer Senf ¹⁰

Was du zu Hause benötigst

- Ei ³
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Senf (10).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 856kcal, Fett 26.6g,
Kohlenhydrate 97.1g, Eiweiß 52.5g



1. Gemüse schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Den **Romanasalat** in kleine Stücke schneiden. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken.



4. Sauce zubereiten

Die **1/2 des Knoblauchs** mit ca. **1/4 der Kapern**, dem **Senf**, 1EL Olivenöl und **1-2TL Zitronensaft** in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer fein pürieren. Ca. **1/3 des geriebenen Käses** und 2EL Wasser hinzufügen und mit Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Wer das **Dressing** flüssiger mag, kann etwas mehr Wasser hinzufügen.



2. Käse reiben

Den **Käse** fein reiben. Die **Zitrone** halbieren und auspressen. Das Ei in einer kleinen Schüssel mit einer Gabel verquirlen.



5. Pasta mischen

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Die **Lauchzwiebeln** und den **restlichen Knoblauch** zugeben und mit dem **Pastawasser** ablöschen. Die Pfanne vom Herd nehmen, dann die **Pasta**, die **Kapernsauce**, die **1/2 der restlichen Kapern**, das Ei und die **1/2 des restlichen Käses** zugeben und alles gut vermengen.



3. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** hineingeben und in ca. 9-11Min. bissfest köcheln. Mit einem Messbecher oder einer Tasse ca. **100ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Nudeln** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



6. Anrichten und servieren

Die **Pasta** mit Salz und Pfeffer würzen und auf Teller verteilen. Den **Salat** darauf anrichten und die **Pasta** mit den **restlichen Kapern**, der **Petersilie** und dem **restlichen Käse** garniert servieren.