

Schnelle und einfache Pasta



4P



25M

ZUTATEN

300 g Nudeln

4 EL Pesto

250 g Hühnchenfleisch
(*gegart, in Würfeln*)

250 ml Sahne

1 Zucchini

250 g Cherrytomaten

1 Zwiebel (*gewürfelt*)

1 Knoblauchzehe
(*feingewürfelt*)

Pinienkerne

Rucola

Pfeffer und Salt



SO BEREITEST DU DIE PASTA ZU

- 1 • Die Zwiebel würfeln und zusammen mit dem fein gewürfelten Knoblauch in 1 Schuss Olivenöl sanft anschwitzen. Das Hühnchenfleisch hinzugeben und ca. 5 Minuten mitbraten.
- 2 • Zwischenzeitlich die Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten. Das Pesto und die Sahne zum Huhn geben und gut umrühren. Mit Pfeffer oder Salz abschmecken und die Pestosauce noch ein paar Minuten köcheln lassen.
- 3 • Nun die gekochten Nudeln hinzufügen und alles gut miteinander vermischen. Die Cherrytomaten halbieren, unter das Nudelpesto rühren und noch etwa 1 Minute erhitzen. Mit einer handvoll kleingeschnittenem Ruccola und gerösteten Pinienkernen garnieren.



TipP

Im oberen Behälter:
Geröstete Pinienkerne
und frischer Ruccola

MEPAL

Für immer