Pesto Chicken Pasta mit Gemüse

Cremige Pasta mit Hähnchen, Pesto Rosso und sonnengereiften Tomaten

Leicht | 4 Portionen | 40 min.



Diese Pesto Chicken Pasta kombiniert saftiges Hähnchen mit einer cremigen Sauce aus ORO di Parma Pesto Rosso, Tomatenmark, getrockneten Tomaten und Kirschtomaten. Die Pasta nimmt die aromatische Sauce perfekt auf und sorgt für ein ausgewogenes, mediterran inspiriertes Gericht.

Zutaten

2 große Hähnchenbrustfilets (ca. 600 g)

3 EL Öl

2 EL Hähnchengewürz

1 TL Salz

½ TL Pfeffer

1 rote Zwiebel

3 Knoblauchzehen

80 g getrocknete Tomaten

15 g ORO di Parma Tomatenmark (1 EL)

300 ml Hühnerbrühe

300 ml Schlagsahne

30 g ORO di Parma Pesto Rosso (2 EL)

300 g Kirschtomaten

1 Bund Basilikum

300 g Pasta, z. B. Tagliatelle

Schritt 1: Hähnchen vorbereiten

Die Hähnchenbrustfilets längs halbieren und anschließend nochmals halbieren, sodass insgesamt 8 dünnere Stücke entstehen. Mit Öl, Hähnchengewürz und etwas Salz einreiben.

Schritt 2: Hähnchen anbraten

Eine große Pfanne erhitzen und die Hähnchenstücke mit etwas Öl von beiden Seiten kräftig anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Schritt 3: Gemüse vorbereiten

Zwiebel schälen und fein würfeln. Knoblauch fein hacken. Die getrockneten Tomaten klein schneiden. Kirschtomaten waschen. Basilikum grob zupfen, dabei die Hälfte für die Sauce und die andere Hälfte zum Garnieren beiseitelegen.

Schritt 4: Aromatische Pesto-Sauce kochen

Die Zwiebel in 2 EL Öl glasig anschwitzen. Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten. Anschließend die getrockneten Tomaten und das ORO di Parma Tomatenmark einrühren und kurz anrösten. Mit Hühnerbrühe und Schlagsahne ablöschen. ORO di Parma Pesto Rosso unterrühren und alles einmal aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 5: Tomaten und Basilikum ergänzen

Die Kirschtomaten im Ganzen in die Sauce geben. Die Hälfte des Basilikums grob hacken und unterrühren.

Schritt 6: Hähnchen gar ziehen lassen

Das angebratene Hähnchen zurück in die Sauce geben. Die Pfanne abdecken und alles etwa 5 Minuten sanft köcheln lassen.

Schritt 7: Pasta kochen

Währenddessen die Pasta nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser al dente kochen.

Schritt 8: Pasta und Sauce verbinden

Das Hähnchen kurz aus der Sauce nehmen. Die gekochte Pasta direkt zur Sauce geben und gründlich vermengen, damit sie die Sauce aufnehmen kann. Anschließend nochmals abschmecken.

Schritt 9: Servieren

Die Pasta auf Tellern verteilen. Das Hähnchen darauf anrichten und mit dem restlichen Basilikum garnieren.

Verwendete Produkte:





Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte