



Paprika-Hähnchen-Pasta mit Feta

mit Rauchmandeln und Basilikum



ca. 25min



2 personen

Ein Rezept, das alle Esser am Tisch glücklich macht, ist nicht immer leicht zu finden. Unsere leckere Lumaconi-Pasta in der unkompliziert zubereiteten Sauce aus gegrillter Paprika mit cremigem Fetakäse wird aber garantiert von allen mit Komplimenten überhäuft! Zur Vollendung darf sich ein köstlicher Mix aus Basilikum, Feta und Rauchmandeln mit der Sauce und saftigem, vormariniertem Hähnchenfleisch vermählen. Zufrieden? Oh ja!

Wat je van ons krijgt

- 250g lumaconi ¹
- 2 rode paprika's
- 1 teen knoflook
- 10g verse basilicum
- 25g gerookte amandelen ¹⁵
- 50g feta ⁷
- 200g Italiaanse kipreepjes
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- 30ml olijfolie
- 15ml balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- staafmixer met beker
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), noten (15), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

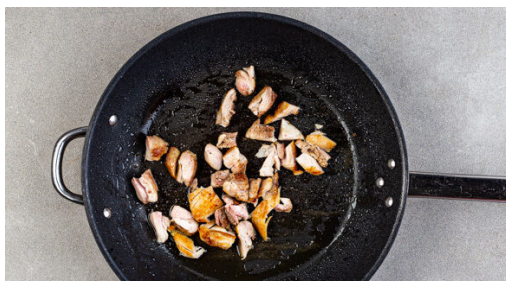
Voedingswaarde per portie

calorieën 969kcal, vet 41.0g, koolhydraten 107.1g, eiwit 40.1g



1. Pasta kochen

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 11-13Min. bissfest kochen. Regelmäßig umrühren, damit sie nicht zusammenklebt. Mit einem Messbecher **40ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



4. Fleisch braten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-5Min. gar und goldbraun braten, dabei gelegentlich umrühren. Mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



2. Paprika grillen

Die **Paprika** jeweils vierteln und entkernen und mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Den ungeschälten **Knoblauch** dazulegen und das **Gemüse** auf der obersten Schiene 8-10Min. grillen, bis die **Paprikahaut** Blasen wirft.



5. Sauce purieren

Den gebackenen **Knoblauch** schälen und mit der **½ der Paprika**, dem **restlichen Feta**, den **Basilikumstängeln**, dem **Pastawasser** und 1EL Balsamicoessig in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer cremig pürieren. Die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Feta vermengen

Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Die **Basilikumstängel** aufbewahren. Die **Rauchmandeln** grob hacken. Die **½ des Fetas** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln und mit dem **Basilikum**, den **Mandeln**, 1EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen.



6. Pasta fertigstellen

Den **Käse** fein reiben. Die **restliche Paprika** in dünne Streifen schneiden, mit der **Sauce** und dem **Fleisch** in der Pfanne vermengen und 3-4Min. erwärmen. Die **Pasta**, den **Käse** und die **½ der Basilikum-Feta-Mischung** unterrühren. Die **Pasta** auf Teller verteilen und mit der **restlichen Basilikum-Feta-Mischung** garniert servieren.