

DINNERLY



Hähnchen mit Serranoschinken und Käse an Pasta in Paprika-Basilikum-Sauce



30-40min



2 personen

Es ist Zeit für einen reichhaltigen Genussmoment: Feine Hähnchenbrust wird gekonnt mit zartschmelzendem Gouda und aromatischem Serranoschinken gefüllt, bevor sie – ohne dicke Panade – in die Pfanne wandert. Pommes frites wären eine klassische, aber etwas prosaische Beilage, deswegen haben wir uns stattdessen für Pasta in einer fruchtigen, selbst gemachten Sauce aus Paprika, Tomaten und frischem Basilikum entschieden. Hmmm!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 paprika
- 2 tomaten
- 1 kipfilet
- 50g jonge Goudse, geraspt ⁷
- 1 pakje serranoham
- 200g lumaconi ¹
- 10g verse basilicum

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- teen knoflook
- 1tl mosterd ¹⁰
- 3el bloem ¹
- peper en zout
- 45ml olijfolie
- 15ml balsamicoazijn ¹⁷

KOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan met deksel
- kleine koekenpan
- maatbeker
- waterkoker
- staafmixer met beker
- tandenstoker
- vershoudfolie

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

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), mosterd (10), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 906kcal, vet 35.0g, koolhydraten 96.5g, eiwit 48.1g



1. Gemüse anbraten

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die **Tomaten** grob würfeln. 1 Knoblauchzehe schälen, grob würfeln und mit der **Paprika** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer bei mittlerer Hitze ca. 5Min. anbraten, dann die **Tomaten** und 1EL Balsamicoessig zugeben und weitere ca. 5Min. braten.



2. Filets füllen

Das **Fleisch** trocken tupfen, horizontal in **2 Filets** schneiden und zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie oder Backpapier mit dem Boden einer Pfanne oder einem Fleischklopfer flach klopfen. Den **Käse** und die **½ des Schinkens** auf den **Filets** verteilen, die **Filets** zusammenfalten und mit je 1 Zahnstocher fixieren, damit der **Käse** nicht ausläuft.



3. Fleisch braten

In einem Wasserkocher ausreichend Wasser für die **Pasta** aufkochen. Das **Gemüse** aus der Pfanne in ein hohes Gefäß füllen, die Pfanne auswischen. 1TL Senf mit 1EL Wasser und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren, das **Fleisch** damit einpinseln, dann in 3EL Mehl wenden. Das **Fleisch** in der Gemüsepfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze abgedeckt von jeder Seite in 7–8Min. durchbraten.



4. Pasta & Schinken garen

Die **Pasta** in einem mittelgroßen Topf mit dem aufgekochten Wasser und **½TL Salz** in 10–11Min. bissfest garen, **100ml Pastawasser** abschöpfen und die **Pasta** in ein Sieb abgießen. Währenddessen den **restlichen Schinken** in 1–2cm große Stücke schneiden und in einer kleinen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze in 2–3Min. knusprig braten, dann aus der Pfanne nehmen.



5. Fertigstellen & servieren

Das **Basilikum** samt **Stängeln** grob zerreißen und mit dem **Gemüse** zu einer glatten **Sauce** pürieren. Die **Pasta**, die **Sauce** und das **Pastawasser** im Pastatopf bei starker Hitze vermengen, vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zahnstocher aus dem **Fleisch** entfernen. Die **Pasta** mit dem **Schinken** garnieren, das **Fleisch** darauf anrichten und servieren.



6. Angepinkst

Du hast gerade keine Zahnstocher zur Hand? Kein Problem, das Rezept funktioniert auch ohne: Das **Fleisch** bleibt dann beim Braten nicht geschlossen und der schmelzende **Käse** kann auslaufen, aber das ist nur optisch von Nachteil – es schmeckt garantiert genauso gut.