

MARLEY SPOON



Tagliatelle met kip en venkel

en champignonpesto met feta



ca. 35min



2 personen

De bereiding van dit bordje tagliatelle met kip begint simpel genoeg: kip aanbraden, venkel bakken, pasta koken, champignons bakken... Maar dan komt tóch die Marley Spoon-twist nog om de hoek kijken. Je pureert de champignons namelijk met feta en Italiaanse kruiden, om zo een champignonpesto te maken. Net even anders, maar natuurlijk overheerlijk!

Wat je van ons krijgt

- 250g tagliatelle ¹
- 1 venkel
- 1x kipstukjes
- 250g kastanjechampignons
- 1 teen knoflook
- 50g feta ⁷
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- maatbeker
- zeef of vergiet

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

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 934kcal, vet 34.2g, koolhydraten 102.2g, eiwit 51.8g



1. Fenchel schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Den **Fenchel** längs in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden, dabei die Stiele entfernen. Das **Fenchelgrün** für die Garnitur aufbewahren.



4. Pilze braten

Die **Pilze** ggf. säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln, dann in einer weiteren mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei sehr starker Hitze in 8-9Min. goldbraun und gar braten.



2. Fleisch anbraten

Das **Fleisch** trocken tupfen, anschließend in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1/2TL Salz bei sehr starker Hitze ca. 2Min. scharf anbraten und aus der Pfanne nehmen.



5. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Inzwischen den **Knoblauch** schälen und fein würfeln, das **Fenchelgrün** fein schneiden.



3. Fenchel und Fleisch garen

Den **Fenchel** in derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl ca. 1Min. auf jeder Seite goldbraun anbraten. 75ml Wasser und 1 kräftige Prise Salz hinzufügen, dann abgedeckt bei niedriger Hitze ca. 8Min. garen, bis der **Fenchel** weich ist. Das **Fleisch** mit 1EL hellem Essig und 1TL Zucker zurück in die Pfanne geben und abgedeckt ca. 2Min. köcheln, bis das **Fleisch** gar ist.



6. Pesto zubereiten

Die **Pilzpfanne** vom Herd nehmen und den **Knoblauch** untermengen. Die **Pilze**, den **Feta**, die **Gewürzmischung** und den **Bratensaft** aus der Fenchelpfanne mit 1 kräftigen Prise Pfeffer, 1,5TL hellem Essig und **4EL Pastawasser** in einem hohen Gefäß pürieren. Die **Pasta** mit dem **Pesto**, dem **Fenchel** und dem **Fleisch** vermengen und mit dem **Fenchelgrün** garniert servieren.