



Zutaten für 2 Personen

280 g Maccheroni
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
100 ml Gemüsebrühe
320 g Hähnchenbrustfilet
Olivenöl
1 Zucchini
2 Tomaten
5 Basilikumblätter
4 TL Süß-saure Sauce (kann man auch selbst machen, das Rezept verrate ich euch demnächst)
4 TL Crème balance
3 EL rotes Pesto (Tomatenpesto)
Salz
Pfeffer

für das Pesto

150 g getrocknete in Öl eingelegte Tomaten
40 ml gutes Olivenöl
1 Knoblauchzehe
2 EL Pinienkerne
20 g Parmesan
Salz
Pfeffer



Hähnchen mit Maccheroni und rotem Pesto

Zubereitung

Tomatenpesto vorbereiten: Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun anrösten und etwas abkühlen lassen. Knoblauchzehe abziehen und vierteln. Parmesan fein reiben. Tomaten halbieren. Alle Zutaten mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Bedarf etwas mehr Olivenöl verwenden.

Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zucchini waschen und würfeln. Salzwasser aufstellen und die Nudeln bissfest kochen. Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden. Tomaten über Kreuz einritzen, mit heißem Wasser überbrühen und kalt abschrecken. Die Haut abziehen, vierteln und die Kerne entfernen. Tomatenviertel in kleine Würfel schneiden und beiseite stellen. Basilikumblättchen waschen, trockenschleudern und in feine Streifen schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenbrustfiletstücke rundum anbraten. Schalotte und Knoblauch hinzugeben und leicht anbräunen. Anschließend die Zucchiniwürfel hineingeben und 5 Minuten weiterbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und aufkochen lassen. Süß-saure Sauce, Crème balance und Tomatenpesto einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 2 weitere Minuten köcheln lassen. 3/4 der Tomatenwürfel in die Sauce geben und kurz warm werden lassen.

Die gekochten Nudeln mit der Hähnchensauce vermischen und auf den Teller geben. Die restlichen Tomatenwürfel und das Basilikum darüber verteilen und genießen.