

## *Mediterrane Pasta mit Hähnchen*

Zutaten für 2 Personen:

- 200g Tomatenpesto/ -sugo
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehe
- 1 Karotte
- 270g Pasta (z. B. Fettuccine, Spiralen o. ä.)
- 50g geschwärzte Oliven
- 20g Hartkäse, geraspelt
- 250g mariniertes Hähnchengeschnetzeltes (oder auch pur, evtl. am Vorabend in eine mediterrane Soße oder Pesto oder einfach Öl mit Kräutern einlegen)
- 10g Basilikum
- 1TL (gestrichen) Gemüsebrühpulver
- Olivenöl, Wasser, Salz, Pfeffer

1) Knoblauch abziehen und fein hacken, Zwiebel abziehen und fein würfeln. Gewaschene Karotte grob raspeln.

2) Pasta in gesalzenem Wasser bissfest garen, dann abgießen und 150ml Kochwasser auffangen.

3) In einer großen Pfanne 1EL Olivenöl erhitzen und darin Hähnchen, Geschnetzeltes, Karotten, Knoblauch und Zwiebeln 4- 5min anbraten.

4) Währenddessen fortfahren: Basilikumblätter in feine Streifen schneiden, Oliven grob hacken.

5) Pfanneninhalt mit Tomatensugo und mediterranen Kräutern ablöschen und für 1-2min köcheln lassen. Pasta und aufgefangenes Kochwasser sowie je die Hälfte der Oliven und des Basilikums dazugeben und 1-2min kochen, bis die Soße eingedickt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6) Pasta auf tiefen Tellern anrichten und mit Hartkäse, Oliven sowie Basilikum toppen.



Guten  
Appetit