

# HÄHNCHEN-INNENFILET STÜCKE MEDITERRAN GEGART MIT GELBEM PAPRIKA-PESTO

## Zutaten (10 Portionen):

400 g gelbe Paprikaschoten (in Hälften)  
150 g Mandeln (ohne Haut, geröstet)  
140 ml Olivenöl  
100 g Parmesan (gerieben)  
ca. 50 ml Brühe  
Salz, Tabasco, Zitronensaft  
800 g Kirschtomaten  
10 g Knoblauch (in Scheiben)  
1 Zweig Rosmarin  
1 kg grüne Tagliatelle  
1 kg **HANNA Hähnchen-Innenfilet Stücke Mediterran  
gegart ca. 12 - 18 g, Artikel-Nr. 1370003**  
40 g Parmesanhobel  
grob geschroteter, bunter Pfeffer



## Zubereitung:

1. Paprikaschoten im vorgeheizten Kombidämpfer bei 200 °C Heißluft ca. 20 Minuten garen, etwas abkühlen lassen und die Haut abziehen. Mit Mandeln, 120 ml Öl, geriebenem Parmesan und Brühe pürieren und das Pesto mit Salz, Tabasco und Zitronensaft abschmecken.
2. Kirschtomaten, Knoblauch und Rosmarin in restlichem erhitztem Öl in einer Pfanne anbraten bis die Tomaten aufplatzen. Tagliatelle nach Packungsanweisung zubereiten. Hähnchen-Innenfilet Stücke im vorgeheizten Kombidämpfer bei 160 °C Kombi-Dampf ca. 8 Minuten regenerieren.
3. Nudeln auf Teller anrichten. Pesto, Hähnchen-Innenfilet Stücke Mediterran gegart und Tomaten darauf verteilen. Mit Parmesanhobeln und grobem Pfeffer garnieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 40 Minuten

## Nährwerte (pro Portion):

Energie: 3285 kJ / 782 kcal  
Eiweiß: 37,6 g  
Fett: 31,6 g  
Kohlenhydrate: 77,6 g  
BE: 6,5