

Kochen mit Klaus

Walnuss-Ricotta-Spaghetti mit Huhn

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 100 g Walnüsse, 300 g Spaghetti, 3 Lauchzwiebeln, 4 Knobzehen,
- 1 rote Paprika, 20 grüne Oliven, 350 g Hähnchen-Innenfilet, Salz,
- Pfeffer, TK-Basilikum, 50 g Parmesan, 1 Glas Walnuss-Ricotta-Pesto, frischer Basilikum, Olivenöl

Zubereitung:

1. Lauchzwiebelweiß u. Knobzi fein würfeln, - grün in Ringe schneiden. Paprika putzen, waschen u. klein würfeln. Innenfilets klein schneiden. Nüsse bis auf 4 Stück grob hacken u. ohne Fett in einer Pfanne rösten. Spaghetti nach Angabe zubereiten.



2. Fleisch in Öl anbraten u. herausnehmen. Zwiebeln, Knobzi u. Paprika im Bratfett andünsten. Oliven in Ringe schneiden u. mit TK-Basilikum einrühren, Huhn zugeben, salzen u. pfeffern. Vom Parmesan einige Späne abhobeln, Rest fein reiben.



3. Spaghetti abgießen, wieder zurück in den Topf geben. Geriebenen Parmesan u. Pesto gut unter die Nudeln mischen. Zwiebel-Huhngemisch mit den Walnüssen unterheben. Walnuss-Ricotta-Spaghetti mit Basilikum, Walnüssen u. Parmesanspänen garniert anrichten.



Tipp des Chaoten: *Dazu einen trockenen Weißwein reichen!*



Erstellt von Klaus am 02.07.2013