

SPAGHETTI MIT KRÄUTER-HASELNUSS-PESTO



Käse. Aus bester
Schweizer Milch.



Vertrauenswürdige Produktion

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

Kräuter-Haselnuss-Pesto:

2 Handvoll gemischte Kräuter, z.B. Thymian,
glattblättrige Petersilie und Oregano

1–2 Knoblauchzehen, gepresst

5 EL Haselnüsse

50 g Sbrinz AOC, gerieben

0,75–1 dl Rapsöl

Salz

Pfeffer aus der Mühle

400–500 g Spaghetti



Poulet:

400 g Pouletbrüstchen, in Scheiben geschnitten

Bratbutter oder Bratcrème

Paprika

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Kräuter und Haselnüsse zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1 Pesto: Kräuter, Knoblauch und Haselnüsse im Cutter oder von Hand fein hacken. Sbrinz und Öl darunter mischen, würzen.

2 Spaghetti in siedendem Salzwasser al dente kochen, abgiessen, dabei 2–3 EL Kochwasser zum Pesto rühren.

3 Pouletscheiben in der heissen Bratbutter 3–5 Minuten braten, würzen.

4 Spaghetti mit dem Pesto mischen, auf vorgewärmte Teller geben, Poulet dazulegen, garnieren.

Mit geriebenem Käse servieren.

Spaghettestücken zum Aufwärmen in einer Bratpfanne leicht knusprig braten, nach Belieben mit Gemüse oder Salat

servieren.