

Farfalle mit Pouletstreifchen und Kraustielpesto

La Mise en Place:

2 Knoblauchzehen, 200 g Krautstiel, 80 g Parmesan, 50 g Mandelkerne, 4 EL Olivenöl, Pfeffermühle, 2 Pouletschnitzel, Olivenöl, 120 g Farfalle,

Die Vorbereitung:

Knoblauch in Scheiben und Krautstiel kleiner schneiden. Parmesan grob reiben und Mandeln grob hacken. Alles zusammen mit Olivenöl pürieren. Mit Pfeffer abschmecken. Die Pouletschnitzel in breite Streifen schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und die Pouletstreifchen darin goldbraun braten. Mit Pfeffer bestreuen.

Farfalle im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgiessen.

Die Vollendung:

Kraustielpesto sorgsam unter die Farfalle mischen, auf Teller verteilen und die Pouletstreifchen obenauf setzen.

Alternativen und Varianten:

Für den Pesto statt Mandelkerne Baumnüsse oder Cashewnüsse wählen.

