

## Tris di Pasta mit Hähnchen-Brust

### Für 2 Personen

150 g Hähnchenbrustfilet	200 g Linguine	200 g Penne
200 g Spaghetti	100 g Pecorino	40 g Parmesan
25 g Ricotta al Forno	25 g Walnusskerne, ganz	50 g Pinienkerne
100 g helle Weintrauben	1 Fleischtomate, groß	125 g Cherrytomaten
3 Schalotten	5 Knoblauchzehen	1 Bund Lauchzwiebeln
0,5 Bund Petersilie, glatt	0,5 Bund Basilikum	200 ml Olivenöl
Rapsöl	Pfeffer, schwarz	Meersalz

Für die Hähnchen-Trauben-Soße das Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lauchzwiebeln von den Enden befreien, abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Etwas Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Hähnchenbruststreifen darin von allen Seiten anbraten. Die Lauchzwiebeln dazugeben und zusammen mit den Hähnchenbruststreifen vier Minuten schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwei große Töpfe mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Die Penne und die Linguine in einem Nudeltopf mit zwei Sieben kochen, die Spaghetti in dem zweiten Topf. Für die Tomatensoße die Schalotten und zwei Knoblauchzehen abziehen und klein schneiden. Die Fleischtomate waschen, vom Strunk befreien und in Würfel schneiden. Die Cherrytomaten waschen und in Streifen schneiden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten und den Knoblauch darin anbraten. Die Tomaten dazu geben und alles bei schwacher Hitze für 15 Minuten garen, mit Salz und Pfeffer würzen. Für das Pesto die Basilikumblätter von den Stielen zupfen. Den Pecorino und den Parmesan reiben und beide Käsesorten miteinander vermengen. Den restlichen Knoblauch abziehen und zusammen mit dem Basilikum, dem Käse, den Pinienkernen und etwas Pfeffer und Salz pürieren. Nach und nach das Olivenöl dazu gießen, bis eine geschmeidige Paste entsteht. Anschließend für die Hähnchen-Trauben-Soße die Weintrauben waschen, trocken tupfen und halbieren. Die Walnüsse und die Petersilie grob hacken. Die Weintrauben, die Nüsse und die Petersilie mit den gebratenen Hähnchenstreifen und Lauchzwiebeln vermengen und nochmals abschmecken. Die Linguine in einem Sieb abgießen. Die Hähnchen-Trauben-Mischung mit den Linguine vermengen und alles mit etwas Olivenöl beträufeln. Die Penne abgießen und zu der Tomatensoße in die Pfanne geben, alles miteinander vermengen und den Ricotta darüber reiben. Die Spaghetti abgießen und mit dem Pesto vermischen, danach abschmecken und nach Bedarf mit Salz und Pfeffer nach würzen. Die Linguine mit Trauben und Hähnchen, die Spaghetti alla Pesto Genovese und die Penne e Pomoro auf Tellern anrichten und servieren.

Inken Maack am 30. März 2010