

Hähnchen-Brust, Kräuter-Kruste, Makkaroni mit Pesto

Für zwei Personen

2 Hähnchenbrüste, à 150 g	500 g Makkaroni	3 getr. Öl-Tomaten
50 g Pecorino-Käse	2 Bund Basilikum	$\frac{1}{2}$ Bund Salbei
$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin	$\frac{1}{2}$ Bund wilder Majoran
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	50 g Pinienkerne	50 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Das Basilikum mit dem Käse und den Pinienkernen sehr fein hacken. Das Olivenöl hinzugeben, sodass eine zähflüssige Masse entsteht. Die Hähnchenbrüste waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch in heißem Olivenöl scharf anbraten. Den Salbei, den Thymian, den Rosmarin, den wilden Majoran, die Petersilie und die Tomaten sehr fein hacken und vermischen. Nach dem Wenden der Hähnchenbrüste die Masse als dicke Schicht auf die Hähnchenbrüste legen und etwas Olivenöl darüber geben. Mit Pfannendeckel bei 150 Grad Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backofen etwa acht bis zehn Minuten garen. Die Nudeln in Wasser mit etwas Salz gar kochen. Die Hähnchenbrust mit Kräuterkruste auf einem Teller anrichten und mit den Makkaroni mit Basilikumpesto servieren.

Edmund Backer am 05. Februar 2014