

# Pappardelle mit Zucchini-Pesto und Maishähnchen-Brust

**Für zwei Personen**

**Für den Nudelteig:**

200 g Mehl, Type 00                      2 Eier                                      1 EL Olivenöl

Salz

**Für das Zucchini-Pesto:**

1 Zucchini                                      1 Zitrone                                      1-2 EL Sahne

2-3 Blätter Basilikum                      2-3 Zweige glatte Petersilie              2 Zweige Minze

4-5 EL Olivenöl                              Piment d'Espelette                      Salz

Pfeffer

**Für die Maishähnchenbrust:**

6 Maishähnchenfilets                      Olivenöl                                      Salz, Pfeffer

**Für die Tomaten:**

4-5 kleine Tomaten                      Olivenöl                                      Salz

**Für die Cashews:**

3 EL Cashewkerne

**Für den Nudelteig:**

Das Mehl mit Eiern und Olivenöl vermengen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig etwas ruhen lassen. Dann dünne Teigbahnen ausrollen, diese mit Mehl bestäuben und zusammenfallen. Mit einem Messer Pappardelle (Bandnudeln) schneiden.

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Pappardelle vorsichtig hineingeben, aufkochen und 2-3 Minuten garen lassen.

**Für das Zucchini-Pesto:**

Zucchini waschen und von Enden befreien. Zucchini klein schneiden und in einer Pfanne scharf anbraten. 1/3 der gebratenen Zucchiniwürfel für die spätere Verwendung beiseitelassen.

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Petersilie, Basilikum und Minze abbrausen und trockenwedeln.

Zucchini, Olivenöl, einen Spritzer Zitronensaft, Sahne und Petersilie in einen Mixer geben und alles glatt pürieren. Mit Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum sehr fein schneiden und unter das Pesto heben.

Pesto und Zucchiniwürfel in die Pfanne geben, fertige Pappardelle zufügen und gut schwenken.

**Für die Maishähnchenbrust:**

Maishähnchenfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten.

**Für die Tomaten:**

Tomaten abbrausen und trockentupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Tomaten dazugeben und auf kleiner Flamme weich werden lassen.

Vor dem Servieren unter die Pappardelle heben.

**Für die Cashews:**

Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Manu Wisbeck am 10. März 2022