

Perlhuhn-Brust mit Basilikum und Pesto-Nudeln

Für 4 Personen

2 Knoblauchzehen	1 Bund Basilikum	100 g Pinienkerne
140 ml Olivenöl	100 g Parmesan	Salz
4 Perlhuhnbrüste	500 g Pennerigate	12 Kirschtomaten
2 kleine Zucchini	Pfeffer, Zucker	

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Knoblauch schälen, Basilikumblätter von den Stielen zupfen. Einige Basilikumblätter beiseitelegen, die restlichen mit 70 g Pinienkernen, den Knoblauchzehen und ca. 100 ml Olivenöl pürieren. 80 g Parmesan fein reiben, unter das Basilikumpesto mischen und mit Salz abschmecken. Übrigen Parmesan in Splitter hobeln. Von den Perlhuhnbrüsten die Haut hochziehen, das Fleisch salzen und mit den zurück behaltenen Basilikumblättern und einigen Parmesansplittern belegen, die Haut wieder darüber ziehen. In einer Pfanne mit hitzebeständigem Griff die Perlhuhnbrüste mit 2 EL Olivenöl und von beiden Seiten anbraten, auf der Hautseite sollte die Haut goldbraun werden, dann in den vorgeheizten Backofen geben und ca. 10 Minuten fertig garen. Die Nudeln in einem großen Topf mit Salzwasser bissfest kochen. Kirschtomaten mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen und die Tomaten halbieren. Zucchini in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anbraten. Die Nudeln abgießen, mit heißem Wasser abspülen und zu den Zucchini geben, etwas Pesto und die restlichen Pinienkerne dazugeben alles gut durch schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Fleischstücke aus der Pfanne nehmen, die Tomaten in der Fleischpfanne kurz warm werden lassen, mit Salz und Zucker abschmecken. Perlhuhnbrüste mit den Pestonudeln und den Kirschtomaten servieren.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 29. Juni 2011