

# KRÄUTER- WALNUSS LINGUINE



MIT HARISSA-HÄHNCHEN



**CLIP & GO  
LUNCH BOX XL**



# LINGUINE MIT KRÄUTER- WALNUSSE-PESTO



## ZUBEREITUNG: KRÄUTER-WALNUSSE-PESTO

1. Walnuskerne grob hacken, anrösten und abkühlen lassen. Knoblauch schälen und grob hacken.
2. Basilikum, Oregano und Rosmarin waschen, trocknen und Blättchen bzw. Nadeln abzupfen.
3. Parmesan fein hobeln.
4. Nüsse (bis auf ca. 2 EL), Knoblauch, Kräuter, Parmesan (bis auf ca. 1 EL) und Zitronensaft in den EMSA TURBOLINE Kräuter- und Gemüseschneider (oder einen Mixer) geben und pürieren. Langsam Olivenöl hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## LINGUINE & HARISSA-HÄHNCHEN

1. Linguine nach Packungsanweisung garen.
  2. Hähnchenbrustfilets mit etwas Öl und Harissa-Gewürz (alternativ mit anderen Gewürzen ganz nach Belieben) würzen und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten.
  3. Tomaten und Bohnen waschen. Tomaten halbieren und zusammen mit den Bohnen in die Pfanne geben und mit dem Hähnchen fertig garen.
  4. Nudeln abgießen und mit Pesto mischen. Mit den restlichen Nüssen und Parmesan bestreuen.
  5. Hähnchenbrustfilets, Tomaten und Bohnen aus der Pfanne nehmen und mit den Nudeln anrichten.
- Tipp:* Vor dem Befüllen in die EMSA LUNCH BOX XL abkühlen lassen.

## ZUTATEN: 2 PERS.

### KRÄUTER-WALNUSSE-PESTO

80g	Walnuskerne
1	Knoblauchzehe
1 Bund	Basilikum
½ Bund	Oregano
2 Zweige	Rosmarin
70g	Parmesan
2 EL	Zitronensaft
130 ml	Olivenöl
	Salz + Pfeffer

### LINGUINE MIT HÄHNCHEN UND TOMATEN/BOHNEN

200g	Linguine
2	Hähnchenbrustfilets
1 TL	Harissa-Gewürz
1 EL	Öl (z. B. Rapsöl)
100g	Cocktailtomaten
100g	Brechbohnen

**PERFEKT FÜR UNTERWEGS**

Weitere clevere Produkte gibt's auf [emsa.com](https://www.emsa.com)