

## Fusilli mit Kräuter-Huhn, Spinat und gegrillten Tomaten



30 Minuten



### NÄHRWERTE

Energie	344 Kcal
Kohlenhydrate	6.8 g
Eiweiß	30.9 g
Fette	18 g

Nährwert pro Person

### ZUTATEN

- 1 Beutel PowerSlim Fusilli
- 40 g Hühnerbrust in Stücke geschnitten
- 1 Handvoll Spinat
- 100 g Kirschtomaten
- 0.5 Knoblauchzehe gepresst
- 1.5 EL Olivenöl
- 1 TL Tomatenmark
- 1 Handvoll Basilikum frisch
- Oregano
- Pfeffer frisch gemahlen
- Meersalz grob

## ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Tomaten auf dem Backblech verteilen, mit einem halben Esslöffel Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen ca. 20-30 Minuten rösten. Die Fusilli nach Packungsanweisung zubereiten. Erhitze einen halben Esslöffel Olivenöl in einem Wok und brate die Hähnchenbrust, gewürzt mit Oregano, Salz und Pfeffer für ca. 3-5 Minuten an, bis sie eine leicht goldbraune Farbe annehmen und durchgegart sind. Füge nun den Spinat hinzu, würze diesen mit Salz und brate ihn so lange mit an, bis er zerfallen ist. In der Zwischenzeit zauberst du ein köstliches Kräuteröl aus dem restlichen Olivenöl, Tomatenmark, Pfeffer, Salz, Knoblauch und Basilikum, indem du diesen kurz in die Küchenmaschine gibst. Lege ein paar Basilikumblätter beiseite für die Garnierung. Die Fusilli mit dem Kräuteröl, Hähnchenstücken und dem Spinat vermischen. Das fertige Gericht auf einen Teller geben und die gerösteten Tomaten darüber verteilen. Mit einigen Basilikumblättern servieren.