WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chicken-Pan-Pizza mit grünem Spargel

Zutaten (für 4 Personen):

400 g Hähnchen-Ministeaks (aus deutscher Erzeugung)
16 EL Mehl
12 EL Joghurt
4 TL Backpulver
5 EL Öl
250 g Spargel
150 g Cocktailtomaten
250 ml passierte Tomaten
2 TL italienische Kräuter
100 g geriebener Mozzarella
4 EL Pinienkerne



Nährwerte:

Pro Portion ca. 599 kcal, 27 g Fett, 42 g Kohlenhydrate, 42 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

30 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chicken-Pan-Pizza mit grünem Spargel

Zubereitung:

1. Zunächst je Pan-Pizza 4 EL Mehl, 3 EL Joghurt und 1 TL Backpulver verkneten und in eine geölte Pfanne geben. Dann alles für circa 5 Minuten bei geschlossenem Deckel backen.



2. Jetzt Hähnchen-Ministeaks in 1 EL Öl von jeder Seite für 4 bis 5 Minuten scharf anbraten, …



3. …bis sie schön goldbraun sind.

Chicken-Pan-Pizza mit grünem Spargel



4. Dann in der gleichen Pfanne Spargel und Tomaten für 7 bis 8 Minuten anbraten.



5. Pan-Pizza wenden und anschließend mit Tomatensauce bestreichen und mit italienischen Kräutern würzen.



Chicken-Pan-Pizza mit grünem Spargel

6. Im nächsten Schritt mit Hähnchen-Ministeaks, Spargel und Tomaten belegen, Käse darüber streuen und für weitere 3 bis 5 Minuten bei geschlossenem Deckel braten.



7. Last but not least: Mit Pinienkernen toppen, auf dem Teller anrichten und genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chicken-Pan-Pizza mit grünem Spargel



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**