WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Honig-Möhren-Pasta mit Hähnchenfiletwürfeln

Zutaten (für 4 Personen):

500 g Hähnchenfilet (aus deutscher Erzeugung)
300 g Möhren
400 ml Sahne
3 EL Honig
3 TL Curry
1 TL Sambal Oelek
1 EL Stärke
1 Bund Petersilie
1 EL Öl
500 g Nudeln

Nährwerte:

Pro Portion ca. 713 kcal, 32 g Fett, 53 g Kohlenhydrate, 39 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 25 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Honig-Möhren-Pasta mit Hähnchenfiletwürfeln

Zubereitung:

1. Möhren klein schneiden, kochen und mit Petersilie, Sahne, Curry, Sambal Oelek und Honig pürieren.

2. Masse in eine Pfanne geben und köcheln lassen. Stärke einrühren und nebenbei Nudeln kochen.

3. Die Hähnchenfiletwürfel in 1 EL Öl von allen Seiten circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten bis sie schön goldbraun sind.

Honig-Möhren-Pasta mit Hähnchenfiletwürfeln

4. Nudeln mit der Sauce mischen, anrichten und mit den Hähnchenfiletwürfeln toppen. Leckerschmecker!

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**