

## 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

## 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!



Achten Sie auf die deutsche Herkunft!

**D**  
Schlupf

**D**  
Aufzucht

**D**  
Verarbeitung

### 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-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de)