WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chicken Meat Ball Pasta

Zutaten (für 4 Personen):

500 g Hähnchenhackfleisch
2 TL Oregano
2 Knoblauchzehen
500 g Spaghetti
2 Zwiebeln
1 EL Olivenöl
200 ml Brühe
500 ml passierte Tomaten
50 g Parmesan
100 g Tomaten



Nährwerte:

Pro Portion ca. 505 kcal, 10 g Fett, 58 g Kohlenhydrate, 42 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

30 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chicken Meat Ball Pasta

Zubereitung:

1. Zuerst das Hähnchenhackfleisch mit Oregano und Knoblauch verkneten…



2. …und kleine Bällchen daraus formen. Dann die Spaghetti nach Packungsanweisung kochen.

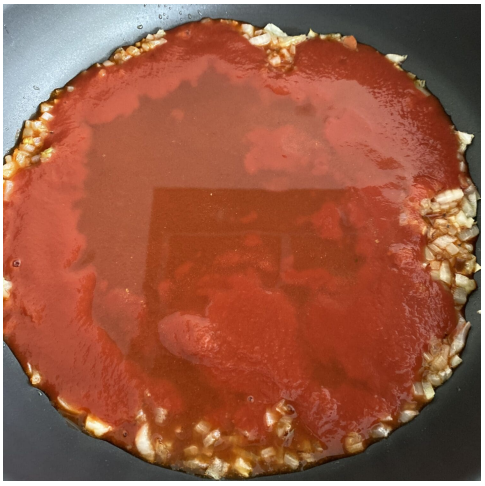


3. Als nächstes die Zwiebeln schälen, fein würfeln und in 1 EL Öl circa 3 bis 5 Minuten anschwitzen.

Chicken Meat Ball Pasta



4. Dann mit Brühe und passierten Tomaten aufkochen und die Hitze reduzieren.



5. Jetzt die Hähnchenhackbällchen für circa 10 bis 12 Minuten in der Sauce garen…



Chicken Meat Ball Pasta

6. …und dabei vorsichtig wenden.



7. Zum Schluss die Chicken Meat Balls mit Tomaten und Parmesan auf den Spaghetti anrichten und genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chicken Meat Ball Pasta



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**