



## 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

## 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...



6. ...und dabei vorsichtig wenden.



7. Zum Schluss die Chicken Meat Balls mit Tomaten und Parmesan auf den

## Chicken Meat Ball Pasta

Spaghetti anrichten und genießen!



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)