



Geflügel-Wiener mit Tomatensauce

Zutaten

(für 4 Personen):

- 4 Geflügel-Wiener
- 3 Paprikas
- 1 Zwiebel
- 1 EL Öl
- 500 g Farfalle
- 1 Dose Mais
- 2 TL Paprika edelsüß
- 500 ml Tomaten
- 100 g Schmand



Nährwerte:

Pro Portion ca. 545 kcal, 22 g Fett, 67 g Kohlenhydrate, 23 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

15 Minuten



Geflügel-Wiener mit Tomatensauce

Zubereitung:

1. Geflügel-Würstchen in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln, Paprika vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls würfeln. Alles zusammen in 1 EL Öl circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten. Nebenbei die Nudeln nach Packungsangabe kochen.
2. Zum Schluss nur noch den abgetropften Mais, das Paprikagewürz und die passierten Tomaten dazugeben und weitere 5 Minuten köcheln.
3. Geflügel-Wiener mit Tomatensauce über die Nudeln geben und mit einem Löffel Schmand und etwas Petersilie toppen. Lecker! 🍴



WE LOVE
GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Geflügel-Wiener mit Tomatensauce



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