

## Hähnchen-Stroganoff mit Farfalle

### **Zutaten** **(für 4 Personen):**

600 g Hähnchenfilet  
3 Zwiebeln  
400 g Champignons  
2 EL Butterschmalz  
400 ml Geflügelbrühe  
300 g Crème fraîche  
200 g Gewürzgurken  
2 TL Saucenbinder  
400 g Farfalle  
0.5 TL Salz  
1 TL Pfeffer  
Petersilie



### **Nährwerte:**

Pro Portion ca. 657 kcal, 32 g Fett, 45 g Kohlenhydrate, 44 g Eiweiß

### **Zubereitungszeit:**

circa 25 Minuten

## Hähnchen-Stroganoff mit Farfalle

### Zubereitung:

1. 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.
2. Zuerst die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Champignons putzen und vierteln. Und die Hähnchenfilets in mundgerechte Stücke schneiden. Alles zusammen circa 5 bis 7 Minuten in dem Butterschmalz scharf anbraten.
3. Mit Geflügelbrühe, Crème fraîche und Gurken etwa 10 Minuten köcheln lassen. Nebenbei die Nudeln garen.



## Hähnchen-Stroganoff mit Farfalle

4. Zum Schluss den Saucenbinder einrühren...



5. ... und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken, anrichten, mit gehackter Petersilie toppen und genießen!



WE LOVE  
GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

## Hähnchen-Stroganoff mit Farfalle



### 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)**