



## Hähnchen-Bacon-Pasta mit Spinat

### Zutaten

#### (für 4 Personen):

400 g Hähnchenfilet (aus deutscher Erzeugung)  
2 EL Öl  
125 g Bacon  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 Dose stückige Tomaten  
200 ml Sahne  
1 TL Oregano  
500 g Pasta  
125 g Spinat  
50 g Parmesan  
25 g Pinienkerne  
Salz und Pfeffer



### Nährwerte:

Pro Portion ca. 778 kcal, 39 g Fett, 58 g Kohlenhydrate, 45 g Eiweiß

### Zubereitungszeit:

30 Minuten



## Hähnchen-Bacon-Pasta mit Spinat

### Zubereitung:

1. Zuerst die Hähnchenfilets würfeln und in dem Öl circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten...



2. ...bis sie schön goldbraun gebraten sind. Kurz warmhalten.



3. In der gleichen Pfanne den Bacon knusprig anbraten und ebenfalls warmhalten.





## Hähnchen-Bacon-Pasta mit Spinat

4. Jetzt gewürfelte Zwiebel und Knoblauch in dem Baconfett circa 3 bis 4 Minuten anschwitzen.



5. Mit Tomaten, Sahne und Oregano circa 8 bis 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Nebenbei die Nudeln garen.



7. Zum Schluss 100 ml Nudelwasser, Spinat und Parmesan unter die Sauce



## Hähnchen-Bacon-Pasta mit Spinat

rühren...



8. ...mit Nudeln, Bacon und Hähnchenfiletwürfeln anrichten und mit Pinienkernen genießen. ☒





## Hähnchen-Bacon-Pasta mit Spinat



### 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)