WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenfilet mit Linsennudeln, Mangold und Ricotta

Zutaten (für 4 Personen):

400 g Hähnchenfilet
1 EL Öl
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
500 g Mangold
400 g Linsennudeln
200 g Ricotta
50 g Cashews
Thymian

Nährwerte:

Pro Portion ca. 689 kcal, 19 g Fett, 58 g Kohlenhydrate, 55 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 25 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenfilet mit Linsennudeln, Mangold und Ricotta

Zubereitung:

1. Step 1: Hähnchenbrustfilets würfeln, Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken und alles zusammen in 1 EL Öl circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten.

2. Step 2: Mangold und 2 EL Wasser unterrühren und circa 2 Minuten dünsten.
   Step 3: Linsennudeln nach Packungsangabe kochen.

3. Step 4: Alles anrichten, mit Ricotta-Flöckchen, gehackten Cashews und Thymian toppen und genießen …

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenfilet mit Linsennudeln, Mangold und Ricotta

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**