

Hähnchenfiletwürfel mit Pesto-Pasta, Spinat und Champignons

Zutaten

(für 4 Personen):

4 Hähnchenbrustfilets
250 g Champignons
1 EL Öl
200 ml Sahne
5 EL Pesto
500 g Pasta
200 g Spinat
Pinienkerne
Basilikum



Nährwerte:

Pro Portion ca. 437 kcal, 28 g Fett, 11 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß (Diese Information findet ihr, wenn ihr im Ordner des jeweiligen Rezepts die Worddatei "Blogbeitrag" öffnet. Dort müsste sie ganz unten stehen. Schreibt mir, sollte dies nicht der Fall sein).

Zubereitungszeit:

circa 20 Minuten

Hähnchenfiletwürfel mit Pesto-Pasta, Spinat und Champignons

Zubereitung:

1. Hähnchenfilets in Würfel schneiden, Champignons waschen und in Scheiben schneiden. Beides zusammen in 1 EL Öl circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten.
2. Jetzt die Sahne und das Pesto einrühren und circa 3 bis 5 Minuten köcheln lassen. Nebenbei die Nudeln nach Packungsangabe kochen.
3. Als Letztes noch den Spinat unterrühren, alles einmal aufkochen und mit der Pasta anrichten.



Hähnchenfiletwürfel mit Pesto-Pasta, Spinat und Champignons

4. Zum krönenden Abschluss noch ein paar Pinienkerne und gehacktes Basilikum darüber streuen und Hähnchenfiletwürfel mit Pesto-Pasta genießen, genießen, genießen. ☺



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**