WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Hähnchengeschnetzeltes mit Feta-Pasta

## *Zutaten (für 4 Personen):*

400 g Hähnchengeschnetzeltes
250 g Feta
300 g Cocktailtomaten
2 TL italienische Kräuter
5 EL Olivenöl
3 Knoblauchzehen
500 g Nudeln
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 35 Minuten (davon 25 Minuten Garzeit im Ofen)

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Hähnchengeschnetzeltes mit Feta-Pasta

## *Zubereitung:*

1. Zuerst das Hähnchengeschnetzelte mit Feta und Tomaten in eine Auflaufform geben.

2. Dann Kräuter, Olivenöl und gehackten Knoblauch darüber geben und alles bei 180 Grad für 25 Minuten im Ofen backen.

3. In der Zwischenzeit die Nudeln kochen.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Hähnchengeschnetzeltes mit Feta-Pasta

4. Zum Schluss Hähnchengeschnetzeltes, Feta, Tomaten und Nudeln gut vermischen, mit gehacktem Basilikum toppen und 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-geflügel.de**