WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenhackfleisch-Eintopf

Zutaten (für 4 Personen):

500 g Hähnchenhackfleisch (aus deutscher Erzeugung)
1 EL Öl
2 Zwiebeln
2 TL Paprika edelsüß
Salz und Pfeffer
500 g Kartoffeln
4 Möhren
150 g Erbsen (TK)
750 ml Gemüsebrühe
150 g Crème fraîche
Petersilie



Nährwerte:

Pro Portion ca. 475 kcal, 24 g Fett, 31 g Kohlenhydrate, 30 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenhackfleisch-Eintopf

Zubereitung:

1. Zuerst das Hähnchenhackfleisch in dem Öl scharf anbraten.



2. Dann die Zwiebeln schälen, fein würfeln und mit dem Paprikagewürz dazugeben. Alles gut umrühren und 2 bis 3 Minuten mitbraten.



3. Die Kartoffeln und Möhren schälen, in kleine Würfel schneiden und für weitere 5 Minuten mitrösten.

Hähnchenhackfleisch-Eintopf



4. Jetzt die Brühe angießen und alles zusammen circa 25 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln und Möhren weich sind.



5. Als nächstes die Erbsen und Crème fraîche unterrühren, alles noch einmal aufkochen,…



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenhackfleisch-Eintopf

6. …mit Salz und Pfeffer abschmecken und Hähnchen-Hackfleischeintopf mit gehackter Petersilie 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**