



## Hähnchen-Yufka-Muffins

### Zutaten

**(für 4 Personen):**

- 400 g Hähnchenfilet
- 6 EL Olivenöl
- 100 g Tomaten
- 2 Lauchzwiebeln
- 5 Yufka-Teigblätter (125 g, circa 30 x 31 cm)
- 100 g Pesto
- Salz und Pfeffer
- Basilikum
- 2 EL Pinienkerne



### Nährwerte:

Pro Portion ca. 898 kcal, 45 g Fett, 78 g Kohlenhydrate, 39 g Eiweiß

### Zubereitungszeit:

circa 35 Minuten



## Hähnchen-Yufka-Muffins

### Zubereitung:

1. Für die Hähnchen-Yufka-Muffins zuerst die Hähnchenfilets in kleine Würfel schneiden und in 2 EL Öl von jeder Seite 3 bis 5 Minuten scharf anbraten. Dann kurz zur Seite stellen.



2. Dann die kleingeschnittenen Tomaten und Lauchzwiebelringe in der gleichen Pfanne für circa 3 bis 4 Minuten braten.



3. Jetzt die Yufka-Teigblätter vierteln und Muffinformen damit in mehreren Schichten auslegen – dabei jede Schicht mit etwas Öl einpinseln.





## Hähnchen-Yufka-Muffins

4. Anschließend die Muffins im Ofen bei 200 Grad für circa 20 Minuten backen.



5. Zum Schluss die Muffins mit der Tomaten-Zwiebelmischung befüllen...



6. ...dann jeweils 1 Teelöffel Pesto draufgeben, mit den Hähnchenfiletwürfeln und Basilikum toppen...



7. ...und Hähnchen-Yufka-Muffins Stück für Stück genießen!

# WE LOVE GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

## Hähnchen-Yufka-Muffins



Achten Sie auf die deutsche Herkunft!

**D**  
Schlupf

**D**  
Aufzucht

**D**  
Verarbeitung

### 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)