

Hasselback-Chicken auf Ofenpasta

Zutaten

(für 4 Personen):

- 4 Hähnchenfilets
- 1 Mozzarella
- 500 g Spaghetti
- 50 g Pesto
- 2 Eier
- 2 EL Öl
- 100 g Parmesan
- 250 g Tomatensauce mit Basilikum



Nährwerte:

Pro Portion ca. 868 kcal, 31 g Fett, 48 g Kohlenhydrate, 53 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten (davon circa 30 Minuten Garzeit im Ofen)



Hasselback-Chicken auf Ofenpasta

Zubereitung:

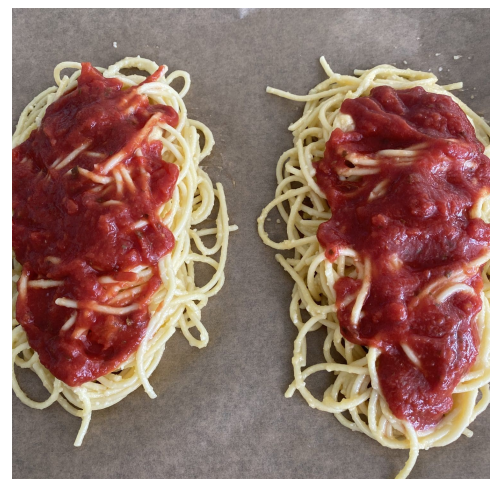
1. Die Vorbereitungen für Hasselback-Chicken: Mozzarella in Scheiben schneiden und die Spaghetti nach Packungsanleitung kochen. Das war es auch schon, denn hier kommt bereits die Zubereitung: Hähnchenfilets einschneiden und mit Mozzarellascheiben und Pesto spicken.



2. Gekochte Spaghetti, Eier, Öl und Parmesan verrühren.



3. Spaghetti-Nester erst mit Tomatensauce...



Hasselback-Chicken auf Ofenpasta

4. ...dann mit den gespickten Hähnchenfilets toppen...



5. ...und bei 140 Grad im Ofen circa 25 bis 30 Minuten garen.



6. Hasselback-Chicken anrichten und genießen. ☑



WE LOVE
GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hasselback-Chicken auf Ofenpasta



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