WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Paprika-Hähnchengulasch mit Spätzle

Zutaten (für 4 Personen):

400 g Hähnchengeschnetzeltes
2 EL Öl
3 Paprika
1 Stange Stange Lauch
1 Gemüsezwiebel
2 Knoblauchzehen
200 ml Hühnerbrühe
1 TL Kräuter der Provence
1 EL Paprika edelsüß
2 TL Paprika rosenscharf
Salz und Pfeffer
400 g Spätzle
150 g Crème fraîche



Nährwerte:

Pro Portion ca. 516 kcal, 22 g Fett, 41 g Kohlenhydrate, 32 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Paprika-Hähnchengulasch mit Spätzle

Zubereitung:

1. 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.



2. Für das Hähnchengulasch zuerst das Hähnchengeschnetzelte in Öl circa 7 bis 10 Minuten scharf anbraten,…



3. …bis es schön goldbraun ist. Zur Seite stellen.

Paprika-Hähnchengulasch mit Spätzle



4. Dann Paprika und Lauch putzen und in Streifen bzw. Ringe schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, die Zwiebel in Ringe schneiden und den Knoblauch pressen. Alles zusammen in dem Bratfett von dem Hähnchengeschnetzeltem circa 3 bis 5 Minuten anrösten.



5. Dann Hühnerbrühe, Kräuter der Provence, Paprikapulver edelsüß und rosenscharf sowie eine Prise Salz und Pfeffer dazugeben…



Paprika-Hähnchengulasch mit Spätzle

6. …und weitere circa 20 Minuten garen. Nebenbei die Spätzle nach Packungsangabe zubereiten.



7. Zum Schluss das Hähnchengeschnetzelte und die Crème fraîche unter das Paprika-Lauche-Gemüse rühren, kurz aufkochen, mit den Spätzle anrichten und Hähnchengulasch genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Paprika-Hähnchengulasch mit Spätzle



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**