

Pesto-Nudelaufbau mit Hähnchen-Minutensteaks und Spinat

Zutaten

(für 4 Personen):

400 g Hähnchen-Minusteaks
2 EL Öl
500 g Farfalle
375 g frischer Spinat
2 Zwiebeln
200 ml Sahne
100 g Pesto Rosso
150 g Kirschtomaten
100 g Gouda
Thymian



Nährwerte:

Pro Portion ca. 785 kcal, 39 g Fett, 58 g Kohlenhydrate, 41 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

35 Minuten

Pesto-Nudelaufbau mit Hähnchen-Minutensteaks und Spinat

Zubereitung:

1. Zuerst die Hähnchen-Minusteaks in 1 EL Öl von jeder Seite circa 3 bis 5 Minuten scharf anbraten. Dann die Nudeln nach Packungsangabe kochen.



2. Jetzt den Spinat waschen, die Zwiebel schälen und fein würfeln.



3. Dann beides circa 5 bis 6 Minuten in 1 EL Öl scharf anbraten und danach mit Pesto und Sahne aufkochen.



Pesto-Nudelaufbau mit Hähnchen-Minutensteaks und Spinat

4. Jetzt die Spinat-Sahne-Mischung über die gekochten Nudeln geben...



5. ...und mit den gebratenen Hähnchen-Minutensteaks, den halbierten Tomaten, dem geriebenen Käse und Thymianzweigen belegen.



6. Anschließend den Auflauf für circa 15 Minuten bei 180 Grad überbacken...



7. ...und genießen. ☺

Pesto-Nudelaufbau mit Hähnchen-Minutensteaks und Spinat



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**