WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pesto-Nudelauflauf mit Hähnchen-Minutensteaks und Spinat

Zutaten (für 4 Personen):

400 g Hähnchen-Ministeaks
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. 437 kcal, 28 g Fett, 11 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß (Diese Information findet ihr, wenn ihr im Ordner des jeweiligen Rezepts die Worddatei "Blogbeitrag" öffnet. Dort müsste sie ganz unten stehen. Schreibt mir, sollte dies nicht der Fall sein).

Zubereitungszeit:

35 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pesto-Nudelauflauf mit Hähnchen-Minutensteaks und Spinat

Zubereitung:

1. Zuerst die Hähnchen-Ministeaks 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-Nudelauflauf 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.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pesto-Nudelauflauf 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-geflügel.de**