WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pollo Fino Bolognese mit Spaghetti

Zutaten (für 4 Personen):

600 g Hähnchenschenkelfleisch (ohne Haut, ohne Knochen)
150 g Pastinaken
150 g Möhren
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
2 TL Kapern
3 Sardellenfilets
2 EL Olivenöl
2 EL Tomatenmark
2 Stengel Rosmarin
2 Stengel Thymian
500 ml Tomaten (passiert)
150 ml Rotwein
400 g Spaghetti
1 TL Salz
1 TL Pfeffer
25 g Parmesan



Nährwerte:

Pro Portion ca. 710 kcal, 26 g Fett, 57 g Kohlenhydrate, 50 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 60 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pollo Fino Bolognese mit Spaghetti

Zubereitung:

1. Zunächst Pastinake und Möhre waschen, schälen und fein würfeln. Den Knoblauch schälen und kleinschneiden. Kapern und Sardellenfilets ebenfalls fein würfeln.



2. Dann alles zusammen in dem Öl für circa 5 Minuten scharf anbraten.



3. Als nächstes das Hähnchenschenkelfleisch kleinschneiden und zu den anderen Zutaten in den Topf geben.

Pollo Fino Bolognese mit Spaghetti



4. Dann für circa 5 Minuten mitbraten.



5. Jetzt Tomatenmark und Kräuter hinzugeben und für weitere 3 bis 4 Minuten braten.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pollo Fino Bolognese mit Spaghetti

6. Dann auch die passierten Tomaten und den Rotwein dazugeben und alles zusammen für circa 45 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Spaghetti garen.



7. Zum Schluss nur noch alles zusammen anrichten, mit Parmesan toppen und genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pollo Fino Bolognese mit Spaghetti



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**