



Hot Dog Spaghetti mit Geflügel-Wiener

Zutaten

(für 4 Personen):

- 300 g Geflügel Wiener (Kühlung)
- 500 g Spaghetti
- 1 Zwiebel
- 1 EL Rapsöl
- 400 ml Sahne
- 1 EL Senf
- 1 TL süßer Senf
- 200 g Gurken
- 4 EL Röstzwiebeln



Nährwerte:

Pro Portion ca. 884 kcal, 44 g Fett, 54 g Kohlenhydrate, 14 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

25 Minuten



Hot Dog Spaghetti mit Geflügel-Wiener

Zubereitung:

1. Als erstes die Spaghetti nach Packungsangabe kochen.



2. Dann die Geflügel Wiener in Scheiben schneiden. Anschließend die Zwiebel schälen und fein würfeln. Jetzt beides zusammen in dem Öl circa 5 Minuten anbraten.



3. Schließlich Sahne, Senf und süßen Senf einrühren und weitere 5 Minuten köcheln lassen.





Hot Dog Spaghetti mit Geflügel-Wiener

4. Zum Schluss die Spaghetti und die gewürfelten Gurken untermischen, mit den Röstzwiebeln bestreuen...



5. ...und Hot Dog Spaghetti genießen. ☑



WE LOVE
GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hot Dog Spaghetti mit Geflügel-Wiener



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