WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenfiletwürfel in Camembertsauce mit Spinatspätzle

Zutaten (für 4 Personen):

600 g Hähnchenfilet
2 EL Öl
1 Camembert
300 ml Sahne
0.5 TL Paprika edelsüß
Salz und Pfeffer
300 g Spinatspätzle
roter Pfeffer



Nährwerte:

Pro Portion ca. 697 kcal, 46 g Fett, 22 g Kohlenhydrate, 42 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 35 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenfiletwürfel in Camembertsauce mit Spinatspätzle

Zubereitung:

1. Zuerst die Hähnchenfilets würfeln und in dem Öl von allen Seiten circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten, bis die Hähnchenfiletwürfel schön goldbraun gebraten sind. Kurz zur Seite stellen.



2. Dann den Camembert in dünne Scheiben schneiden und in dem Bratfett schmelzen lassen.



3. Jetzt die Sahne angießen, kurz aufkochen und so lange köcheln, bis die Sauce sämig ist. Nebenbei die Spätzle garen.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenfiletwürfel in Camembertsauce mit Spinatspätzle



4. Als nächstes Hähnchenfiletwürfel und Paprikapulver unter die Sauce rühren, noch einmal kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Zum Schluss die Hähnchenfiletwürfel in Camembertsauce mit Spinat-Spätzle anrichten, mit rotem Pfeffer toppen und genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenfiletwürfel in Camembertsauce mit Spinatspätzle



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**