WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pinke Pasta mit Hähnchenfilet

Zutaten (für 4 Personen):

4 Hähnchenfilets
500 g Pasta
500 g Rote Bete
150 g Ziegenfrischkäse
200 ml Kokosmilch
1 Zitrone
Salz und Pfeffer
2 EL Öl
25 g Walnüsse
Petersilie



Nährwerte:

Pro Portion ca. 854 kcal, 38 g Fett, 60 g Kohlenhydrate, 59 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

30 Minuten

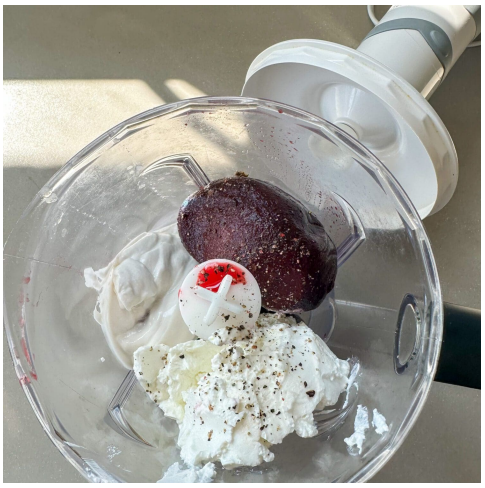
WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pinke Pasta mit Hähnchenfilet

Zubereitung:

1. Zuerst die Pasta garen. Dann Rote Bete, Ziegenfrischkäse, Kokosmilch, Zitronensaft und etwas Salz und Pfeffer mixen. Nach Belieben etwas Pastawasser dazugeben.



2. Dann die Hähnchenfilets in dem Öl von beiden Seiten…



3. …circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten, bis sie goldbraun sind. Vor dem Aufschneiden kurz ruhen lassen. Dann tritt wenig Fleischsaft aus und das Hähnchenfleisch schmeckt herrlich saftig-zart.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pinke Pasta mit Hähnchenfilet



4. Zum Schluss die Sauce über die Pasta geben und die pinke Pasta mit Hähnchenfiletscheiben, Walnüssen und Petersilie genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pinke Pasta mit Hähnchenfilet



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**