



## 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



## 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.



## Pinke Pasta mit Hähnchenfilet

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



Achten Sie auf die deutsche Herkunft!

**D**  
Schlupf

**D**  
Aufzucht

**D**  
Verarbeitung

### 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](http://www.deutsches-gefluegel.de)