WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenfilet mit Nacho-Topping auf Spinat-Risotto

Zutaten (für 4 Personen):

4 Hähnchenfilets
2 EL Öl
50 g Nachos
150 g Parmesan
50 g Speck
1 TL italienische Kräuter
Salz und Pfeffer
1 Zwiebel
2 EL Butter
250 g Risotto-Reis
150 ml Weißwein
1 L Gemüsebrühe
150 g Spinat
1 Zitrone



Nährwerte:

Pro Portion ca. 882 kcal, 31 g Fett, 59 g Kohlenhydrate, 59 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenfilet mit Nacho-Topping auf Spinat-Risotto

Zubereitung:

1. Zuerst die Hähnchenfilets in Öl von beiden Seiten 5 bis 7 Minuten scharf anbraten.



2. Dann die Nachos kleinbröseln und mit 50 g Parmesan, Speck, italienischen Kräutern und etwas Salz und Pfeffer mischen.



3. Als nächstes die Hähnchenfilets mit der Nacho-Mischung toppen und bei 180 Grad circa 20 Minuten im Ofen zu Ende garen.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenfilet mit Nacho-Topping auf Spinat-Risotto



4. Jetzt die Zwiebel schälen, fein würfeln und in der Butter anschwitzen…



5. …den Risotto-Reis für 2 bis 3 Minuten mit andünsten und alles mit Weißwein ablöschen. Dann die Brühe nach und nach angießen und köcheln lassen, bis der Reis gar ist.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenfilet mit Nacho-Topping auf Spinat-Risotto

6. Schließlich den Spinat und restlichen Parmesan unterrühren und mit Salz und Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.



7. Zum Schluss die Hähnchenfilets mit Nacho-Topping auf dem Spinat-Risotto anrichten und genießen. Yummy!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenfilet mit Nacho-Topping auf Spinat-Risotto



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**