WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen-Wirsing-Auflauf mit Knödeln

Zutaten (für 4 Personen):

600 g Hähnchenschnitzel (aus deutscher Erzeugung)
750 g Wirsing
2 EL Butter
500 ml passierte Tomaten
1 TL italienische Kräuter
350 g Mini-Knödel
1 EL Öl
100 g Gouda
2 EL Walnüsse
Petersilie
1 TL Salz
1 TL Pfeffer



Nährwerte:

Pro Portion ca. 570 kcal, 21 g Fett, 41 g Kohlenhydrate, 49 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 30 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen-Wirsing-Auflauf mit Knödeln

Zubereitung:

1. Wirsing putzen, kleinzupfen und 3 bis 4 Minuten in der Butter anschwitzen.



2. Mit passierten Tomaten, Kräutern, Salz und Pfeffer 6 bis 8 Minuten köcheln lassen. Nebenbei die Knödel garen.



3. Alles zusammen in eine Auflaufform geben.

Hähnchen-Wirsing-Auflauf mit Knödeln



4. Die Hähnchenschnitzel in dem Öl von jeder Seite 2 bis 3 Minuten scharf anbraten,…



5. …bis sie schön goldbraun gebraten sind.



Hähnchen-Wirsing-Auflauf mit Knödeln

6. Dann auf die Knödel und den Wirsing setzen, Käse und Walnüsse darüberstreuen und für 5 bis 8 Minuten bei 180 Grad überbacken.



7. Mit Petersilie toppen und genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen-Wirsing-Auflauf mit Knödeln



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**