

## Hähnchen-Brotaufstrich mit Avocado und Feta

### Zutaten

#### (für 4 Personen):

2 Hähnchenbrustfilets  
100 g Fetawürfel  
200 g Joghurt  
200 g Frischkäse  
0.5 Avocado  
100 g Tomaten  
150 ml Brühe  
1 EL Rapsöl  
Kresse  
Brot eurer Wahl



### Nährwerte:

Pro Portion ca. 453 kcal, 29 g Fett, 7 g Kohlenhydrate, 38 g Eiweiß

### Zubereitungszeit:

circa 30 Minuten

## Hähnchen-Brotaufstrich mit Avocado und Feta

### Zubereitung:

1. Hähnchenfilets in dem Öl von jeder Seite circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten.



2. Dann die Brühe angießen und circa 10 bis 12 Minuten zu Ende garen.



3. Avocado schälen und in feine Würfel schneiden, Tomaten halbieren und ebenfalls klein schneiden. Dann Frischkäse, Joghurt, Feta, Avocado, Tomate und Kresse verrühren.



## Hähnchen-Brotaufstrich mit Avocado und Feta

4. Zum Schluss nur noch die Hähnchenfilets in kleine Würfel schneiden...



5. ...und 3 bis 4 Minuten kross anbraten.



6. Schon ist alles fertig zum Anrichten und Genießen auf einem Brot eurer Wahl. Lasst es euch schmecken. 🍴





## Hähnchen-Brotaufstrich mit Avocado und Feta



### 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)