

Knusper-Hähnchen auf Bärlauch-Pasta

Zutaten **(für 4 Personen):**

- 4 Hähnchenfilets
- 25 g Butterschmalz
- 1 TL Thymian
- 1 Zitrone
- 50 g Parmesan
- 50 g Panko
- 400 g Pasta
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Tomatenmark
- 500 ml Gemüsebrühe
- 1 Dose gehackte Tomaten
- Salz und Pfeffer
- 150 g Tomaten
- 125 g Mozzarella
- 1 Bund Bärlauch



Nährwerte:

Pro Portion ca. 653 kcal, 21 g Fett, 53 g Kohlenhydrate, 59 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

60 Minuten

Knusper-Hähnchen auf Bärlauch-Pasta

Zubereitung:

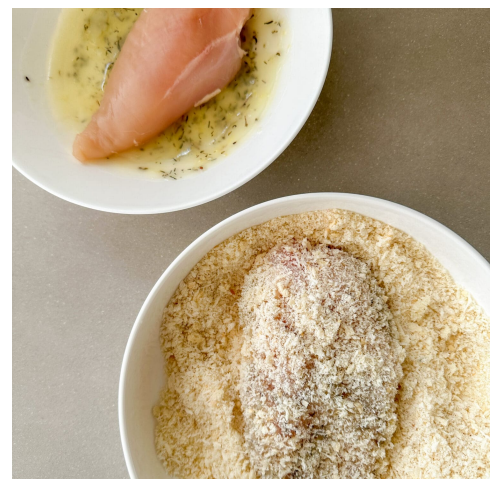
1. Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.



2. Zuerst 20 g Butterschmalz mit Thymian, Zitronenabrieb und -saft 10 Minuten köcheln und etwas abkühlen lassen.



3. Anschließend die Hähnchenfilets erst in Butterschmalz-Mischung und dann in einer Parmesan-Panko-Mischung wenden.



Knusper-Hähnchen auf Bärlauch-Pasta

4. Jetzt die Knusper-Hähnchenfilets 25 Minuten bei 200 Grad im Ofen ausbacken.



5. In der Zwischenzeit die Nudeln kochen.



6. Zwiebel und Knoblauch in 5 g Butterschmalz anschwitzen. Das Tomatenmark für ein paar Minuten mit anrösten.



7. Alles mit Brühe und gehackte Tomaten 10 Minuten köcheln lassen und

Knusper-Hähnchen auf Bärlauch-Pasta

mit Salz und Pfeffer abschmecken.

8. Dann Tomaten, Mozzarella mit Bärlauch unterheben und weitere 5 Minuten köcheln lassen.



9. Gekochte Pasta unterheben.



10. Zum Schluss das Knusper-Hähnchen auf der Bärlauch-Pasta anrichten

Knusper-Hähnchen auf Bärlauch-Pasta

und genießen!



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**