WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Puten-Spinat-Maccheroni

Zutaten (für 4 Personen):

400 g Putenbrustfilet
1 EL Öl
500 g Maccheroni
300 g Rahmspinat
Salz und Pfeffer
0.5 TL Muskat
1 Zitrone
100 g Feta
50 g Pinienkerne



Nährwerte:

Pro Portion ca. 554 kcal, 18 g Fett, 49 g Kohlenhydrate, 42 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 30 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Puten-Spinat-Maccheroni

Zubereitung:

1. Zuerst die Putenbrustfilets kleinschneiden und in dem Öl circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten…



2. …bis es schön goldbraun ist.



3. Als nächstes die Maccheroni garen und den Rahmspinat nach Packungsangabe aufwärmen. Beides mit den Putenfiletstreifen mischen.

Puten-Spinat-Maccheroni



4. Zum Schluss alles mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronenabrieb würzen. Eventuell etwas Nudelwasser unterrühren.



5. Maccheroni mit Puten-Spinat-Mischung auf Tellern anrichten und mit Feta und Pinienkernen genießen. Lecker!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Puten-Spinat-Maccheroni



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**