

Hähnchenfiletwürfel mit Pesto-Pasta, Spinat und Champignons

Zutaten

(für 4 Personen):

4 Hähnchenbrustfilets
250 g Champignons
1 EL Öl
200 ml Sahne
5 EL Pesto
500 g Pasta
200 g Spinat
Pinienkerne
Basilikum



Nährwerte:

Pro Portion ca. 657 kcal, 25 g Fett, 49 g Kohlenhydrate, 58 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 20 Minuten

Hähnchenfiletwürfel mit Pesto-Pasta, Spinat und Champignons

Zubereitung:

1. Hähnchenfilets in Würfel schneiden, Champignons waschen und in Scheiben schneiden. Beides zusammen in 1 EL Öl circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten.
2. Jetzt die Sahne und das Pesto einrühren und circa 3 bis 5 Minuten köcheln lassen. Nebenbei die Nudeln nach Packungsangabe kochen.
3. Als Letztes noch den Spinat unterrühren, alles einmal aufkochen und mit der Pasta anrichten.



Hähnchenfiletwürfel mit Pesto-Pasta, Spinat und Champignons

4. Zum krönenden Abschluss noch ein paar Pinienkerne und gehacktes Basilikum darüber streuen und Hähnchenfiletwürfel mit Pesto-Pasta genießen, genießen, 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**