WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Weiße Hähnchenhackfleisch-Bolognese

Zutaten (für 4 Personen):

500 g Hähnchenhackfleisch
2 EL Öl
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
70 ml Weißwein
250 ml Geflügelbrühe
200 ml Sahne
400 g Pasta
75 g Parmesan
Salz und Pfeffer
Zitronenmelisse
1 TL roter Pfeffer

Nährwerte:

Pro Portion ca. 647 kcal, 34 g Fett, 41 g Kohlenhydrate, 39 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Weiße Hähnchenhackfleisch-Bolognese

Zubereitung:

1. Zuerst das Hähnchenhackfleisch in dem Öl circa 5 Minuten scharf anbraten.

2. Dann Knoblauch und Zwiebeln schälen, fein hacken und 3 bis 5 Minuten mitbraten.

3. Das Ganze mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen.

Weiße Hähnchenhackfleisch-Bolognese

4. Dann Geflügelbrühe und Sahne angießen und 20 bis 25 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce leicht andickt. Nebenbei die Pasta garen.

5. Als nächstes den Parmesan einrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Zum kulinarischen Finale die Hähnchenhackfleisch-Bolognese mit der Pasta anrichten und mit Zitronenmelisse und rotem Pfeffer genießen.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Weiße Hähnchenhackfleisch-Bolognese

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**