

Hähnchen-Stroganoff mit Farfalle

Zutaten

(für 4 Personen):

600 g Hähnchenfilet
3 Zwiebeln
400 g Champignons
2 EL Butterschmalz
400 ml Geflügelbrühe
300 g Crème fraîche
200 g Gewürzgurken
2 TL Saucenbinder
400 g Farfalle
0.5 TL Salz
1 TL Pfeffer
Petersilie



Nährwerte:

Pro Portion ca. 657 kcal, 32 g Fett, 45 g Kohlenhydrate, 44 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 25 Minuten



Hähnchen-Stroganoff mit Farfalle

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 die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Champignons putzen und vierteln. Und die Hähnchenfilets in mundgerechte Stücke schneiden. Alles zusammen circa 5 bis 7 Minuten in dem Butterschmalz scharf anbraten.



3. Mit Geflügelbrühe, Crème fraîche und Gurken etwa 10 Minuten köcheln lassen. Nebenbei die Nudeln garen.





Hähnchen-Stroganoff mit Farfalle

4. Zum Schluss den Saucenbinder einrühren...



5. ... und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken, anrichten, mit gehackter Petersilie toppen und genießen!



WE LOVE
GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen-Stroganoff mit Farfalle



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