

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

## Pollo Fino Bolognese mit Spaghetti

### Zutaten (für 4 Personen):

600 g Hähnchenschenkelfleisch (ohne

Haut, ohne Knochen)

150 g Pastinaken

150 g Möhren

1 Zwiebel

3 Knoblauchzehen

2 TL Kapern

3 Sardellenfilets

2 EL Olivenöl

2 EL Tomatenmark

2 Stengel Rosmarin

2 Stengel Thymian

500 ml Tomaten (passiert)

150 ml Rotwein

400 g Spaghetti

1 TL Salz

1 TL Pfeffer

25 g Parmesan



#### Nährwerte:

Pro Portion ca. 710 kcal, 26 g Fett, 57 g Kohlenhydrate, 50 g Eiweiß

#### Zubereitungszeit:

circa 60 Minuten



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Pollo Fino Bolognese mit Spaghetti

#### Zubereitung:

1. Zunächst Pastinake und Möhre waschen, schälen und fein würfeln. Den Knoblauch schälen und kleinschneiden. Kapern und Sardellenfilets ebenfalls fein würfeln.



2. Dann alles zusammen in dem Öl für circa 5 Minuten scharf anbraten.



3. Als nächstes das Hähnchenschenkelfleisch kleinschneiden und zu den anderen Zutaten in den Topf geben.





# Pollo Fino Bolognese mit Spaghetti

4. Dann für circa 5 Minuten mitbraten.



5. Jetzt Tomatenmark und Kräuter hinzugeben und für weitere 3 bis 4 Minuten braten.



6. Dann auch die passierten Tomaten und den Rotwein dazugeben und alles zusammen für circa 45 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Spaghetti garen.



7. Zum Schluss nur noch alles zusammen anrichten, mit Parmesan toppen



## Pollo Fino Bolognese mit Spaghetti

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-geflügel.de**