WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenfiletwürfel mit Spaghetti in Sahnesauce

Zutaten (für 4 Personen):

600 g Hähnchenfilet
2 EL Öl
2 Zwiebeln
100 g getrocknete Tomaten in Öl
300 ml Sahne
1 TL Knoblauchpulver
Salz und Pfeffer
500 g Spaghetti



Nährwerte:

Pro Portion ca. 660 kcal, 30 g Fett, 52 g Kohlenhydrate, 42 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenfiletwürfel mit Spaghetti in Sahnesauce

Zubereitung:

1. Hähnchenfiletwürfel in dem Öl…



2. …rundherum scharf anbraten, bis sie goldbraun sind. Kurz zur Seite stellen.



3. Zwiebeln schälen und fein würfeln und mit den Tomaten in dem Bratfett circa 5 Minuten anschwitzen.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenfiletwürfel mit Spaghetti in Sahnesauce



4. Sahne, Knoblauchgewürz und etwas Salz und Pfeffer unterrühren und 15 Minuten köcheln lassen.



5. Spaghetti garen.



Hähnchenfiletwürfel mit Spaghetti in Sahnesauce

6. Hähnchenfiletwürfel in die Sauce geben, noch einmal aufkochen…



7. …alles anrichten und genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenfiletwürfel mit Spaghetti in Sahnesauce



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**