WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pastasotto mit Hähnchenfiletwürfeln

Zutaten (für 4 Personen):

500 g Hähnchenfilet (aus deutscher Erzeugung)
300 g Kritharaki
800 ml Brühe
1 Dose Mais
1 TL Thymian
100 g Parmesan
1 EL Öl
2 Lauchzwiebeln



Nährwerte:

Pro Portion ca. 768 kcal, 24 g Fett, 77 g Kohlenhydrate, 45 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 20 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pastasotto mit Hähnchenfiletwürfeln

Zubereitung:

1. Für das Pastasotto zuerst die Kritharaki nach Packungsangabe in der Brühe garen.



2. Wenn fast keine Flüssigkeit mehr da ist, Parmesan, Mais und Thymian unterrühren.



3. Dann das Hähnchenfilet in Würfel und die Lauchzwiebeln in feine Scheiben schneiden…

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pastasotto mit Hähnchenfiletwürfeln



4. …und beides zusammen in 1 EL Öl circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten.



5. Und schon ist alles fertig! Die Hähnchenfiletwürfel nur noch mit dem cremigen Pastasotto anrichten und genießen. Lasst es euch schmecken!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pastasotto mit Hähnchenfiletwürfeln



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**