WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen Stroganoff mit Bandnudeln

Zutaten (für 4 Personen):

600 g Hähnchenfilet
2 EL Öl
400 g Champignons
400 ml Sahne
200 g Perlzwiebeln
1 TL Thymian
1 EL Senf
2 EL Tomatenmark
Salz und Pfeffer
300 g Bandnudeln
Thymian



Nährwerte:

Pro Portion ca. 899 kcal, 46 g Fett, 82 g Kohlenhydrate, 44 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 30 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen Stroganoff mit Bandnudeln

Zubereitung:

1. Für Hähnchen Stroganoff zuerst die Hähnchenfilets kleinschneiden und in dem Öl circa 5 Minuten scharf anbraten.



2. Mit den Champignons weitere 3 bis 5 Minuten braten. Nebenbei die Bandnudeln garen.



3. Mit Sahne, Perlzwiebeln, Thymian, Senf und Tomatenmark circa 10 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hähnchen Stroganoff mit Bandnudeln



4. Hähnchen Stroganoff mit den Bandnudeln anrichten, mit Thymian toppen und genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen Stroganoff mit Bandnudeln



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**