WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen-Bacon-Pasta mit Spinat

Zutaten (für 4 Personen):

400 g Hähnchenfilet (aus deutscher Erzeugung)
2 EL Öl
125 g Bacon
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Dose stückige Tomaten
200 ml Sahne
1 TL Oregano
500 g Pasta
125 g Spinat
50 g Parmesan
25 g Pinienkerne
Salz und Pfeffer

Nährwerte:

Pro Portion ca. 978 kcal, 39 g Fett, 88 g Kohlenhydrate, 45 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

30 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen-Bacon-Pasta mit Spinat

Zubereitung:

1. Zuerst die Hähnchenfilets würfeln und in dem Öl circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten…

2. …bis sie schön goldbraun gebraten sind. Kurz warmhalten.

3. In der gleichen Pfanne den Bacon knusprig anbraten und ebenfalls warmhalten.

Hähnchen-Bacon-Pasta mit Spinat

4. Jetzt gewürfelte Zwiebel und Knoblauch in dem Baconfett circa 3 bis 4 Minuten anschwitzen.

5. Mit Tomaten, Sahne und Oregano circa 8 bis 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Nebenbei die Nudeln garen.

7. Zum Schluss 100 ml Nudelwasser, Spinat und Parmesan unter die Sauce

Hähnchen-Bacon-Pasta mit Spinat

rühren…

8. …mit Nudeln, Bacon und Hähnchenfiletwürfeln anrichten und mit Pinienkernen genießen.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen-Bacon-Pasta mit Spinat

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**