WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen mit Paprika und Zucchini

Zutaten (für 4 Personen):

800 g Hähnchenfilet
2 EL Öl
2 TL Paprika edelsüß
2 TL italienische Kräuter
Salz und Pfeffer
2 Zwiebeln
3 Paprika
2 Zucchini
2 EL Pinienkerne



Nährwerte:

Pro Portion ca. 420 kcal, 18 g Fett, 12 g Kohlenhydrate, 50 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 20 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen mit Paprika und Zucchini

Zubereitung:

1. Zuerst das Hähnchenfilet in Stücke schneiden und mit Öl, Paprika edelsüß, italienischen Kräutern sowie Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren.
   Zwiebeln, Paprika und Zucchini kleinschneiden und dazugeben.



2. Anschließend alles zusammen bei 190 Grad für etwa 12 Minuten in der Heißluftfritteuse garen.



3. Zum Schluss das Hähnchengeschnetzelte anrichten und mit Pinienkernen bestreuen. Einfacher geht es nicht!

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen mit Paprika und Zucchini





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**