WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenfiletwürfel mit Pasta und Rote Bete Sauce

Zutaten (für 4 Personen):

800 g Hähnchenfilet
500 g Rote Bete (gegart)
200 g Feta
2 Knoblauchzehen
Salz und Pfeffer
500 g Pasta
2 EL Öl
Petersilie



Nährwerte:

Pro Portion ca. 815 kcal, 23 g Fett, 66 g Kohlenhydrate, 59 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 30 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenfiletwürfel mit Pasta und Rote Bete Sauce

Zubereitung:

1. Zuerst Rote Bete, Feta, geschälten Knoblauch und eine Prise Salz und Pfeffer fein mixen. Dann die Pasta garen.



2. Jetzt die Rote Bete Sauce aufkochen und so viel Nudelwasser unterrühren, bis sie die gewünschte Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Als nächstes die gewürfelten Hähnchenfiletwürfel in dem Öl circa 5 bis 7 Minuten…

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenfiletwürfel mit Pasta und Rote Bete Sauce



4. …scharf anbraten, bis sie schön goldbraun sind.



5. Zum Schluss die Pasta mit Rote Bete Sauce und Hähnchenfiletwürfeln anrichten und mit Petersilie genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenfiletwürfel mit Pasta und Rote Bete Sauce



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**