WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen-Gyros-Auflauf mit Nudeln

Zutaten (für 4 Personen):

400 g Hähnchenfilet (aus deutscher Erzeugung)
400 g Pasta
3 EL Gyrosgewürz
4 EL Öl
1 Zwiebel
250 g Champignons
200 ml Sahne
400 ml Milch
1 Dose Tomaten
1 EL Kräuter der Provence
Salz & Pfeffer



Nährwerte:

Pro Portion ca. 398 kcal, 6 g Fett, 29 g Kohlenhydrate, 53 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 120 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen-Gyros-Auflauf mit Nudeln

Zubereitung:

1. Hähnchenfilets klein schneiden, mit Öl und Gyrosgewürz mischen und eine Stunde ziehen lassen.



2. Gewürzte Hähnchenfiletstücke circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten.



3. Mit Zwiebel und Champignons weitere 3 bis 5 Minuten braten.



Hähnchen-Gyros-Auflauf mit Nudeln

4. Alles über die rohen Nudeln geben.



5. Sahne, Milch, Tomaten und Kräuter der Provence aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Sauce ebenfalls in die Auflaufform geben und…



7. …alles für circa 35 bis 40 Minuten bei 180 Grad im Ofen garen…

Hähnchen-Gyros-Auflauf mit Nudeln



8. …und genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen-Gyros-Auflauf mit Nudeln



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**