

## 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. 437 kcal, 28 g Fett, 11 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß

### Zubereitungszeit:

circa 30 Minuten



## 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. ☒



### 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-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de)