WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pollo Fino mit Spinat-Käse-Füllung auf Pasta

Zutaten (für 4 Personen):



8 Pollo Fino (Hähnchenkeulenfleisch ohne Haut & Knochen)
1 Knoblauchzehe
400 g Baby-Spinat
3 EL Olivenöl
4 TL Geflügelgewürz
75 g Käse
400 g Nudeln
1 Zwiebel
1 Spitzpaprika
400 ml Geflügelfond
1 TL Thymian
1 EL Paprikagewürz (edelsüß)
200 ml Sahne
Salz und Pfeffer

Nährwerte:

Pro Portion ca. 851 kcal, 39 g Fett, 44 g Kohlenhydrate, 49 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

45 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pollo Fino mit Spinat-Käse-Füllung auf Pasta

Zubereitung:

1. Als erstes den Knoblauch pressen und mit dem Spinat in 1 EL Öl für 2 Minuten anschwitzen.



2. Hähnchenkeulenfleisch von innen mit Geflügelgewürz würzen…



3. …mit Spinat und Käse belegen, aufrollen und fixieren.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pollo Fino mit Spinat-Käse-Füllung auf Pasta



4. Anschließend eingerollte Pollo Fino auch von außen mit Geflügelgewürz einreiben…



5. …und in 2 EL Öl scharf anbraten, bis es rundherum goldbraun gebraten ist. Kurz zur Seite stellen. Nebenbei die Nudeln kochen.



Pollo Fino mit Spinat-Käse-Füllung auf Pasta

6. Als nächstes die Zwiebel schälen und kleinschneiden. Die Paprika waschen, den Strunk entfernen und anschließend kleinschneiden. Danach Zwiebel- und Paprikastücke für 5 bis 7 Minuten anbraten.



7. Fond, Thymian und Paprikapulver hinzugeben und alles zusammen für 10 Minuten reduzieren. Dann die Sahne angießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



8. Zum Schluss die gefüllten Pollo Fino dazugeben und für weitere 12 bis 15 Minuten bei geschlossenem Deckel zu Ende garen.



Pollo Fino mit Spinat-Käse-Füllung auf Pasta

9. Last but not least: Sauce pürieren…



10. Gefülltes Hähnchenkeulenfleisch auf der Pasta mit der Sauce anrichten und genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pollo Fino mit Spinat-Käse-Füllung auf Pasta



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**